



## Пирожки с Чечевицей

Mercimekli Börek



3 тонкие лепёшки  
1 стакан варёной зелёной чечевицы  
Пол стакана раст.масла  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 репч.лук  
1 яйцо  
1 помидор  
Соль

- # Лук мелко порезать, добавить чечевицу, пол чайн.ложки соли, раст.масло. Обжарить на среднем огне. Остудить.
- # Йогурт, яичный желток, раст.масло перемешать и смазать тонкую лепёшку.
- # Сверху положить второй слой и так же смазать йогуртом с маслом.
- # После- третьью лепёшку. Порезать на 12 ровных частей.
- # В середину кусочка положить начинку из чечевицы и завернуть.
- # Сверху смазать яичным желтком, сделать надрез 3 см. и закрыть долькой помидора.
- # Пирожки положить на мяслянный противень и запекать до золотистой корочки, при температуре 180.

Пол стакана раст.масла разделить на 2 части: для жарки начинки и для того что бы смазать лепёшки.