



Рулет с Брынзой

Peynirli Rulo Börek



Зяйца
3 тонких лаваша
Пол стакана раст.масла
1 стакан не сладкого йогурта
1 стакан тёртую на тёрке брынзу
8-10 веточек петрушки
1 чайн.ложка красного перца

- # 1 яйцо и 1 яичн.белок(один яичн.желток отложить), йогурт, масло, всё хорошо взбить.
- # Раскрыть один лаваш, сверху полить 1/3 часть приготовленной массы с йогуртом. Сверху положить второй лаваш, также полить 1/3 массы.
- # Последним положить третий лаваш и полить массой.
- # Круглые края срезать, должен получиться квадрат.
- # Отрезанные края измельчить и посыпать на квадрат.
- # С верху высыпать брынзу, мелко рубленную петрушку, красн.перец.
- # Квадрат свернуть в рулет.
- # Поставить в холодильник на 2 часа.
- # Порезать на кусочки толщиной в 1,5-2 пальца, сверху смазать яичным желтком. Положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до готовности, при температуре 180.

По желанию, в брынзу можно добавить кабачки.