



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Рулет с Брынзой

Peynirli Rulo Börek



3 яйца
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 1/3часть приготовленной массы с йогуртом.Сверху положить второй лаваш,также полить 1/3массы.
- # Последним положить третий лаваш и полить массой.
- # Круглые края срезать,должен получиться квадрат.
- # Отрезанные края измельчить и посыпать на квадрат.
- # Сверху высыпать брынзу,мелко рубленную петрушку,красн.перец.
- # Квадрат свернуть в рулет.
- # Поставить в холодильник на 2часа.
- # 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.