



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

Рулет с Мясом (Струдель)

Etli Rulo Börek (Strudel)



250 гр.баранины(мелкими кусочками)
3 репч.лука
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
2 стол.ложки раст.масла
2 яйца
2,5 стакана муки
Пол стакана подс.масла
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка соды
Пол стакана тёплой воды

- # Мясо и порезанный тонкими полукольцами лук обжарить на масле.
- # Когда мясо станет мягким,посолить и поперчить.Пока остывает начинка,приготовить тесто.
- # Высыпать муку,по середине сделать ямку,разбить яйца(1 яичн.желток оставить), добавить соду,соль,тёплую воду,подс.масло и замесить мягкое тесто.Дать настояться 1 час.
- # Тесто раскатать,должна получиться лепёшка прямоугольной формы,толщиной пол см.и длиной 25-30см.
- # Края лепёшки порезать на несколько тонких полосок.
- # В лепёшку положить начинку и завернуть рулетом.
- # Положить на противень краями вниз.Украсить полосками из теста.
- # Рулет смазать яичным желтком.Запекать 25минут,при температуре 170.
- # Подавать горячим.

Пирог можно приготовить с брынзой или с картофельной начинкой.