



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 25-30 см.
- # 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 25 минут, при температуре 170.
- # Подавать горячим.

Пирог можно приготовить с брынзой или с картофельной начинкой.