



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

Пирог с Баклажаном

Patlıcan Serpmesi



3 тонких лаваша
1 яйцо
1 стакан не сладкого йогурта
Горсть тёртого сыра
2 баклажана
1 репч.лук
1/4 стакана раст.масла
1 тёртый на тёрке помидор
1 зелёный перец
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
Пол стакана молока
Пол чайн.ложки томат.пасты

- # Баклажан очистить от кожуры,положить в солёную воду на 15-20минут(для того,чтобы исчезла горечь).
- # Лук порезать и обжарить на раст.масле,добавить томат.пасту,мелко рубленый перец,помидоры.
- # Немного потушить,добавить мелко порезанный баклажан,посолить,поперчить, готовить ещё 10-15минут,снять с огня,остудить.
- # Противень смазать маслом,выложить друг на друга лаваша,сверху полить молоком(для того,чтобы лаваша стали мягкими).
- # На лаваша положить начинку с баклажаном.
- # Взбить йогурт с яйцом и полить на начинку.Посыпать тёртого сыра и запекать в духовке 40минут,при температуре 175.
- # Порезать на кусочки и подавать горячим.

Этот пирог можно приготовить с брынзой,вместо баклажана.