



Пирог с Баклажаном

Patlican 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 рубленный 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 лаваши, сверху полить молоком(для того,чтобы лаваши стали мягкими).
- # На лаваши 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.