



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 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 лаваше 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.