



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

Пирог с Брынзой

Tepsi Böreği



1 кг. тонких лепёшек (6 шт.)
250 гр. брынзы
Пол пучка петрушки
0,5 литра молока
6 стол.ложек раст.масла
1 яйцо

- # Противень смазать маслом, положить 3 лепёшки, на каждый слой полить немного молока с раст.маслом.
- # На 3тий слой положить рассыпч.брынзу и мелко рубленную петрушку.
- # На верх выложить остальные 3 лепёшки, (на каждую поливать молоко с раст.маслом).
- # В оставшееся молоко с маслом разбить 1 яйцо, помешать и полить на пирог. Порезать на кусочки.
- # Запекать 40 минут, при температуре 180.

Пирог можно готовить с любой другой начинкой.