



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

---

## Пирожки-Конверты

Zarf Böreği



3 тонких лаваша  
Пол стакана молока  
Пол стакана раст.масла  
1 яйцо  
1 стакан тёртой на тёрке брынзы  
1 стол.ложка чернушки

- # Тонкий лаваш раскрыть.Яичный белок,молоко,масло перемешать и смазать лаваш с помощью кисточки.
- # Лаваш сложить конвертом.
- # Порезать знаком + ,на 4части.
- # Каждый кусочек смазать молоком с маслом.
- # В середину кусочка положить брынзу и опять завернуть конвертом.
- # Пирожки положить на смазанный маслом противень,краями вниз.
- # Сверху смазать яичным желтком и посыпать чернушку.
- # Запекать до готовности,при температуре 190.

Пирожки-Конверты не сложное блюдо.Можно приготовить с любой начинкой,вместо молока использовать не сладкий йогурт.