



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

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 4 части.
- # Каждый кусочек смазать молоком с маслом.
- # В середину кусочка положить брынзу и опять завернуть конвертом.
- # Пирожки положить на смазанный маслом противень, краями вниз.
- # С верху смазать яичным желтком и посыпать чернушкой.
- # Запекать до готовности, при температуре 190.

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