



Пирожки-Сигары с Макаронами

Makarnali Sigara Böreği



1 стакан спагетти (поломанных на кусочки)
2 тонких лаваша
2 стол.ложки раст.масла
1 стакан молока
Пол стакана тёртой на тёрке брынзы
1 стол.ложка муки
Пол чайн.ложки соли
1 стакан масла для жарки

- # Спагетти поломать на кусочки длиной 2-3см.и сварить в солёной воде 10минут,воду слить.
- # Муку обжарить на 2 стол.ложках раст.масла,по немногу добавить молоко,соль,жарить на сильном огне,постоянно помешивая,снять с огня,добавить брынзу и спагетти.
- # Каждый лаваш порезать на 8 треугольных частей.
- # В середину каждой части положить начинку и завернуть как сигару.
- # Пирожки бросить в кипящее масло и жарить до золотистого цвета.Подавать тёплыми.

Макароны это не обычная начинка для пирожков.Для тех,кому нравиться особенный вкус.