



Пирог - Гозлеме

Gözleme Böreği



4 тонких лаваша
200гр.брынзы
Раст.масло

- # Лаваш раскрыть и смазать раст.маслом с помощью кисточки.
- # 1/3 лаваша загнуть с краю.
- # На загнутый край положить тёртую на тёрке брынзу.
- # Свободные края сложить, закрыв начинку.
- # Смазать раст.маслом.
- # Собрать края с верху и с низу, должен получиться квадратный пирог- гозлеме.
- # На сковороду налить 1стол.ложку раст.масла и разогреть на медленном огне.
- # Положить пирог на горячую сковороду и обжарить с обоих сторон.Подавать горячим.

Пирог-Гозлеме вкусен и красив на вид.