



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

---

## Пирожки-Сигары с Бастурмой

Paçanga Böreği



1 кг. тонких лавашей (6шт.)  
15 кусочков бастурмы  
1,5 стакана тёртого сыра  
2 помидора  
4 зелёных перца  
1,5 стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана раст.масла  
1 яйцо  
Пол чайн.ложки соли

- # Помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками, бастурму и перцы мелко порубить.
- # Помидоры, перцы и бастурму положить в глубокую посуду, добавить яичный белок, сыр, соль и помешать.
- # Лавашы раскрыть, каждый лаваш порезать на равные треугольные 8 кусочков, должно получиться 48 треугольников.
- # Первый треугольник хорошо смазать йогуртом с маслом, сверху положить второй, так же смазать йогуртом с маслом.
- # В широкую часть треугольника положить начинку с бастурмой и завернуть как сигару.
- # 24 пирожка-сигар положить на масляный противень и смазать с верху яичн.желтком.
- # Запекать 30 минут, при температуре 190. Подавать тёплыми.

Это блюдо из Османской кухни.