



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

---

## Влажный Пирог

Su Böreği



4 яйца  
2 стакана воды  
6 стол.ложек не сладкого йогурта  
1,5 чайн.ложки соли  
Мука  
Для начинки :  
1 стакан раст.масла  
500гр.брынзы  
1 яичный белок  
Для теста:  
1,5 стакана муки  
Для верха:  
1 яичный желток  
Пол стакана молока

- # Яйца, йогурт, воду, соль и муку перемешать и замесить тесто. Месить минимум 5-6 минут, дать настояться 15-20 минут.
- # Тесто разделить на 10 частей.
- # Каждую часть раскатать величиной чуть больше противня.
- # Первый раскатанный лаваш положить (сморщив) на масляный противень.
- # Раскатать остальные 9 частей, лаваш осторожно положить в кипящую солёную воду. Через 1,5-2 минуты, достать и осторожно положить в холодную воду.
- # Каждые 5 слоёв (5 лавашей), смазать маслом, наложить друг на друга разместить на противне.
- # На пятый слой положить начинку: брынзу с яичным белком.
- # Оставшиеся 5 лавашей так же смазать маслом и положить слоями на начинку.
- # Яичн. желток, раст. масло, молоко перемешать и полить на пирог. Запекать в заранее разогретой духовке 50 минут, при температуре 190.
- # Порезать на кусочки и подавать тёплым.

Для этого пирога, важно хорошо замесить тесто. В кипящую воду для варки лавашей налить 1 стол. ложку раст. масла.