



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.бринзы
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 5-6минут, дать настояться 15-20минут.
- # Тесто разделить на 10 частей.
- # Каждую часть раскатать величиной чуть больше противеня.
- # Первый раскатанный лаваш положить (сморщив) на маслянный противень.
- # Раскатать остальные 9 частей, лаваши 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 противене.
- # 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 50минут, 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.