



Пирожки Ширшак

Şipşak Böreği



3 тонких лаваша
1 стакан брынзы
4-5 веточек укропа
1/4 стакана оливк.масла
1 стол.ложка чернушки
1 литр воды

- # Каждый лаваш порезать знаком + ,получиться 12 треугольных кусочков.
- # В широкую часть кусочка положить мелко рубленную петрушку с брынзой.
- # Завернуть в рулет и придать форму розы.
- # Остальные пирожки приготовить таким же образом. Положить на противень краями вниз.
- # На пирожки полить 1литр воды и дать настояться 1час.
- # Достать из воды и положить на маслянный противень.
- # Пирожки смазать раст.маслом с помощью кисточки и посыпать чернушкой.
- # Противень с пирожками поставить в разогретую духовку и запекать до розового цвета,при температуре 195.Подавать тёплыми.

Для того,чтобы пирожки не были сухими, нужно запекать только до розоватого цвета.