



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

## Пирожки Немсе

Nemse Böreği



1 пакетик ванилина  
4,5 стакана муки  
2 стакана воды  
1,5 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка сока лимона  
Для начинки:  
3 стакана натёртой брынзы  
1 яйцо  
Пол пучка петрушки

- # Муку просеять, высыпать в глубокую посуду и сделать ямку. Добавить туда соль, воду, сок лимона, месить 7-8 минут.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 20 минут.
- # Маргарин положить полиэт.пакет раскатать скалкой размером в два раза больше.
- # Тесто раскатать в круглую лепёшку размером с противень. Раскатанный маргарин положить на середину лепёшки.
- # Края лепёшки загнуть на середину,( чтобы получился квадрат).
- # Обсыпать мукой, раскатать в прямоугольник, ( не тонко).
- # Узкие стороны прямоугольника загнуть на середину.
- # Положить в плиэт.пакет и убрать в мороз.камеру на 45 минут.
- # Опять обсыпать мукой, раскатать, узкие края завернуть на середину и убрать в мороз.камеру.
- # Повторить ещё раз, ( всего 3 раза).
- # Последний раз раскатать тонко и порезать на квадратные кусочки,( чуть больше спичечн.коробки).
- # Приготовить начинку : Перемешать натёртую брынзу, мелко рубленную петрушку и яичный белок.
- # В середину квадратного кусочка положить начинку, края завернуть в треугольник и надавить с верху.
- # Таким образом приготовить все пирожки и положить на смазанный маслом противень.
- # Пирожки обмазать яичным желтком. Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 185.
- # Подавать тёплыми.

Тесто на Пирожки Немсе- слоёное. Правильно приготовленное слоёное тесто при запекании должно подняться в 2-3 раза.