



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

Пирожки для Гостей

Konak Böreği



3 тонкие лепёшки
200 гр. мясн.фарша
1 репч.лук
1 кусочек не свежего хлеба
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
3 стол.ложки раст.масла
1 яйцо
1 стакан молока
1/4 стакана раст.масла

- # Фарш обжарить на 3 стол.ложках раст.масла, добавить мелко рубленный лук.
- # Когда лук обжариться, добавить чёрн.перец, раскрошенный хлеб и оставить остывать.
- # Каждую лепёшку порезать на 8 треугольных частей.
- # Должно получиться 24 треугольн.кусочка.
- # Молоко, раст.масло, яичный белок перемешать и намазать на один треугольн.кусочек, с верху положить второй и опять намазать молоком с маслом.
- # В широкую часть кусочка положить 1 стол.ложку начинки, края загнуть и завернуть в рулет.
- # Таким образом приготовить 12 длинных пирожков. Обмазать яичным желтком.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 175.
- # Подавать тёплыми или горячими.

Раньше, в Стамбуле гостей очень часто уговаривали этими пирожками. Поэтому им дали название- Пирожки для Гостей.