



Пирог с Рожками

Burgu Börek



6 тонких лепёшек
Пол пачки макарон- рожков
1 стакан натёртой брынзы
1,5 стакана молока
¾ стакана раст.масла
1 яйцо

- # Сварить макароны, воду слить, оставить остывать.
- # Молоко, раст.масло и яичный белок взбить.
- # Противень смазать маслом, положить 3 лепёшки. Между лепёшками полить молоко с маслом. Лишние края лепёшек срезать и разложить по середине.
- # На верх положить остывшие макароны и натёртую брынзу, полить немного молока с маслом.
- # Остальные 3 лепёшки так же сложить на начинку.
- # 2-3 столовые ложки молока с маслом перемешать с яичным желтком и намазать на самую верхнюю лепёшку.
- # Пирог порезать квадратами, после вертикально, на треугольники.
- # Поставить в холодную духовку. Запекать 45- 50 минут, при температуре 175.
- # Подавать тёплым.

Макароны- рожки в пироге приобретают более красивую форму.