



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

Треугольные Пирожки со Шпинатом

Muska Böreği



1 пучёк шпината (250гр.)
1 стакан натёртого сыра
1 небольшой лук
4 стол.ложки раст.масла
3 тонкие лепёшки
Раст.масло для жарки

- # Шпинат помыть, воду слить и мелко порезать.
- # В кастрюлю налить 4 стол.ложки раст.масла, положить шпинат и мелко рубленный лук, закрыть крышкой и готовить на медленном огне 20 минут, без воды.
- # Лепёшки порезать на 2 части, по середине. Потом- на маленькие квадратные кусочки.
- # В серединку кусочка положить немного шпината и сыра. Угол загнуть в треугольник и завернуть опять, края намочить и прилепить.
- # Оставшиеся от лепёшки круглые стороны можно порвать на маленькие кусочки и добавить в начинку.
- # Треугольные пирожки бросить в кипящее масло и обжарить с обоих сторон.
- # Подавать тёплыми или горячими.

Чаще эти пирожки готовят с брынзой, но пирожки со шпинатом вкуснее и полезней.