



Пирог - Чирак Çırak Böreği



2 яйца
Пол стакана раст.масла
1 стакан молока
1 стол.ложка томат.пасты
5 стаканов муки
1 чайн.ложка соды
1 чайн.ложка соли
Для начинки:
4 варёные картофелины
2 репч.лука
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка красн.молот.перца
Для верха:
1 стакан холодного молока

- # В глубокую посуду вылить раст.масло, молоко, положить томат.пасту, 1 яйцо, яичный белок, соль, соду и перемешать. Понемногу добавить просеянную муку и замесить тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться. Лук мелко порезать, обжарить на раст.масле, добавить натёртый или давленный картофель, соль, красн.перец, немного обжарить, снять с огня и оставить остывать.
- # Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать на лепёшку в размер с противенем. Первую лепёшку разместить на смазанном маслом противене, поверхность смазать раст.маслом.
- # После положить вторую лепёшку, нанести равномерно, по всей поверхности начинку.
- # На начинку положить третью лепёшку, смазать яичным желтком. Порезать на квадратные кусочки.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до красного цвета, при температуре 180. (Приблизительно 30 минут).
- # Когда немного остынет, полить холодное молоко. Через некоторое время, подавать к столу.

Если в начинку вместо томат.пасты добавить пасту острого перца, получиться острый пирог.