



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

## Пирог - Сомун из Хлеба

Somun Böreği



1 не свежая булка  
2 яйца  
2,5 стакана молока  
2 стакана натёртого сыра  
Пол стакана раст.масла  
1 чайн.ложка соли

- # Хлеб порезать как на сухарики.
- # В смазанную маслом, квадратную форму для запекания плотно сложить хлеб.
- # В глубокую посуду разбить яйца, взбить, добавить молоко, раст.масло и соль, помешать.
- # Равномерно полить на хлеб.
- # Посыпать крупно натёртый сыр.
- # Поставить в холодильник на одну ночь.
- # На следующий день запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Пирог порезать на квадратные кусочки и подавать тёплым.

Сыр можно заменить на брынзу.