



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

Молочные Пирожки

Sütlü Börek



4 яйца
4 стол.ложки раст.масла
Пол стакана не сладкого йогурта
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки:
300 гр. брынзы
Пол пучка петрушки
Между слоями смазывать:
1 стакан кукурузного масла
Для верха :
3 стакана молока

- # В глубокую посуду разбить 3 яйца и один яичный белок.
- # Добавить раст.масло, йогурт, соль, понемногу муку и замесить тесто.
- # Дать расстояться 30 минут, из теста подкатать 8 шариков.
- # Каждый шарик раскатать в тонкую лепёшку.
- # Лепёшки разложить на столе и подсушить 30 минут.
- # Противень смазать маслом, лепёшку положить по размеру противеня.
- # Положить друг на друга 4 лепёшки, между слоями смазать маслом.
- # На 4- тую лепёшку равномерно положить начинку.
- # Остальные 4 лепёшки так же сложить друг на друга, между слоями смазать маслом.
- # Яичный желток перемешать с молоком, намазать на верхний слой. Порезать на квадратные кусочки.
- # Поставить в холодную духовку, запекать до золотистой корочки, при температуре 175.
- # На готовый пирог полить горячее молоко.
- # Через 1 час, когда пирог пропитается, переложить на серв.тарелку.

Для того, чтобы пирог получился мягким: когда он пропитывается, нужно закрыть сверху противенем.