



## Молочные Пирожки

Sütlü Börek



4 яйца  
4 столов.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- ту 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.