



Пирожки –Заверни,Выжми

Sarma Sıkma



3 тонкие лепёшки
2 стакана творога
Пол пучка петрушки
Пол стакана раст.масла
1/4 стакана воды

- # Все лепёшки раскрыть и каждую порезать на 12 треугольных кусочков. (Всего 36).
- # В миску налить воды и масло, смазать все кусочки.
- # Творог и мелко рубленную петрушку перемешать, положить в каждый кусочек, на широкую часть. Боковые края загнуть и свернуть как сигару.
- # В глубокую посуду налить 2 стакана холодной воды, все пирожки подержать в этой воде несколько секунд, достать и аккуратно выжать.
- # Сложить на хорошо смазанный маслом противень.
- # Обсыпать кунжутом. Запекать в заранее разогретой духовке, до золотистой корочки, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми.

Эти пирожки обычно готовят с оливк.маслом, но можно и с подсолнечным.