



## Пирог с Газиров. Водой

Gazlı Börek



2 тонкие лепёшки  
1 кабачёк  
1 стакан творога  
5-6 веточек петрушки  
Пол чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Пол стакана раст.масла  
1 стакан сильно газированной воды  
1 яйцо  
1 стол.ложка кунжути

- # Приготовить начинку : Кабачёк натереть, добавить мелко рубленную петрушку, творог, соль, чёрн.перец, всё помешать.
- # В другой миске перемешать яйцо, масло и газир.воду.
- # Смазать маслом небольшую форму для запекания, половину первой лепёшки положить, присобрав (смяв) в форму. С верху полить 1-2 стол.ложки жидкости с газир.водой.
- # Затем так же положить вторую половину первой лепёшки.
- # Равномерно, по всей поверхности нанести начинку.
- # Начинку закрыть половиной второй лепёшки и полить 1-2 стол.ложки жидкость с газир.водой.
- # Затем положить последнюю половинку.
- # По верху разлить оставшуюся жидкость с газир.водой. Пирог порезать на квадратные кусочки и обсыпать кунжутом.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до золотистой корочки, при температуре 180.
- # Подавать горячим или тёплым.

Вместо кабачка можно добавить лук- порей.