



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

Пирожки с Печёнкой

Fincan Böreği (Ciğerli)



4 тонкие лепёшки
1 стакан молока
¼ стакана раст.масла
1 яйцо
Для начинки :
Пол килограмма говяжьей печени
2 репч.лука
2 зелёных перца
Пол стакана раст.масла
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.перца

- # Лук мелко порезать и обжарить на пол стакане раст.масла.
- # Когда лук станет мягким, добавить мелко рубленый зелёный перец. Немного обжарить и бросить порезанную кубиками печень.
- # Продолжать жарить 40 минут, на среднем огне. Снять с огня, остудить, посолить, поперчить и помешать.
- # Лепёшки разложить, каждую порезать на 8 треугольных частей.(Всего 32 кусочка).
- # Молоко, яичный белок, ¼ стакана раст.масла перемешать и намазать на первый кусочек.
- # Треуг.кусочек положить поверх кружки,(широкой стороной),второй кусочек смазать молочно-маслянной жидкостью и положить на первый.
- # В серединку положить начинку, края треуг.кусочка завернуть на верх.
- # Крушку с пирожком перевернуть на смазанный маслом противень.
- # Приготовить все пирожки (всего 16 шт.).Обмазать яичным желтком.
- # Противень с пирожками поставить в заранее разогретую духовку и запекать до красного цвета, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми.

Эти пирожки понравятся даже тем, кто не любит печёнку.