



## Пирожки с Печёнкой

Fincan Börəği (Ciğerli)



4 тонкие лепёшки  
1 стакан молока  
1/4 стакана раст.масла  
1 яйцо  
Для начинки :  
Пол килограмма говяжей 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 рубленный 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 тругольных частей.( Всего 32 кусочка).
- # Молоко, яичный белок, 1/4 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 понравиться даже тем, кто не любит печёнку.