



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

Пирог - Роза (с Грибами)

Gül Böreği (Mantarlı)



3 тонкие лепёшки
Пол стакана молока
¼ стакана раст.масла
1 яйцо
Для начинки:
Пол килограмма грибов
1 репч.лук
2 зелёных лука
2 зелёных перца
4 дольки чеснока
1 чайн.ложка соли
4 стол.ложки раст.масла
1 стакан натёртого сыра

- # Приготовить грибную начинку : Репч.лук порезать полукольцами, в небольшую кастрюлю налить 4 стол.ложки раст.масла.
- # Бросить лук, обжарить на среднем огне, до полуготовности. Добавить мелко порезанный зелёный лук, зелёный перец, давленный чеснок.
- # Продолжать обжаривать, далее бросить помытые и тонко порезанные грибы, посолить. Тушить еще 25 минут и снять с огня.
- # Каждую лепёшку порезать знаком +, (всего 12 треуг.кусочков).
- # Яйцо, раст.масло и молоко перемешать, намазать на треуг.кусочек .
- # На широкую часть положить начинку, посыпать сыр, (начинка готовилась без воды, с грибн.бульёном).
- # Завернуть в рулет, затем свернуть как розу.(край закрутить во внутрь).
- # Приготовить все пирожки- розы и разложить на смазанном маслом противене. Обмазать молочно-маслянную жидкостью.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 185.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Чеснок добавляют для того, чтобы перебить свойственный для грибов запах. Обычно начинку для пирожков и пирогов готовят без чеснока.