



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

Пирог - Оклач

Oklaç Böreği



1 чайн.ложка сухих дрожжей
Пол стакана тёплой воды
1 кубик сахара
1 яйцо
1 стакан молока
Лимон.соль(кусочек размером с фасолину)
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки :
2 стакана натёртой брынзы
Пол пучка петрушки
1 стакан раст.масла
Для верха :
1 стол.ложка чернушка

- # Пол стакана тёплой воды, 1 кусочек сахара и 1 чайн.ложку дрожжей перемешать, закрыть крышкой и дать настояться 10 минут.
- # В глубокую посуду налить тёплое молоко, яичный белок, пол стакана раст.масла, воду с сахаром и дрожжами, соль и измельчённую лимон.соль, помешать.
- # Понемногу добавив просеянную муку и замесить тесто, накрыть влажным полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Тесто разделить на 4 части. Один кусочек теста раскатать в большую и тонкую лепёшку.
- # Поверхность лепёшки смазать раст.маслом, стороны сложить, чтобы получился квадрат и опять обмазать раст.маслом.
- # Положить на смазанный маслом противень, обмазать маслом, распределить по поверхности 1/3 начинки (брынза + мелко рубленая петрушка).
- # Второй кусочек так же раскатать, сложить, обмазать маслом и положить вторым слоем. Смазать маслом, положить начинку.
- # Тоже самое повторить и с третьим кусочком, смазать маслом, на верх положить начинку.
- # Четвёртый кусочек раскатать, сложить, смазать маслом и положить на начинку. Пирог придавить пальцами, для того, чтобы увеличить в размере.
- # Яичный желток перемешать раст.масло и намазать на пирог.
- Порезать на кусочки и обсыпать чернушкой.
- # Поставить в холодную духовку, через 5 минут, включить и запекать до золотистой корочки, при температуре 195.
- # Подавать тёплым.

Лимон.соль добавляют для того, чтобы пирог стал эластичным.