



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

Пирог с Грецкими Орехами

Cevizli Börek



1 яйцо
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
Лимон.соль (кусочек размером с фасолину)
1 чайн.ложка соли
3 стакана муки
Для начинки :
250гр. слив.масла
4 стол.ложки раст.масла
1,5 стакана измельчённых грец.орехов
1 стакан молока
Для раскатывания теста:
1,5 стакана пшеничного крахмала

- # В глубокую посуду налить молоко, раст.масло, разбить яйцо, высыпать измельчённую лимон.соль, соль, просеянную муку и замесить тесто.
- # Дать расстояться 20 минут, разделить на 4 части. Слив.масло растопить и соединить с раст. маслом.
- # На кусочки теста посыпать крахмал, раскатать в лепёшки размером побольше противеня.
- # Противень смазать маслом, положить лепёшку, (смять по размеру противеня). Смазать 2-3 ложками талого масла.
- # Молоко и грец.орехи распределить по поверхности.
- # Все лепёшки сложить друг на друга, каждую смазать маслом, насыпать начинку, полить молоко.
- # На пирог намазать оставшееся талое масло и порезать на кусочки. Запекать до красного цвета, при температуре 195.
- # Этот пирог на следующий день будет ещё вкуснее.

Молоко добавляют для того, чтобы пирог получился мягким. Молоко лучше не переливать, слои пирога могут слипнуться.