



## Пирожки - Темджит

Temcit Böreği



1 стакан молока  
Пол стакана воды  
1 стол.ложка уксуса  
3 стол.ложки раст.масла  
1 яичный белок  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Что бы смазать слои пирога:  
Пол пачки маргарина  
4 стол.ложки раст.масла  
Для начинки:  
1,5 стакана творога  
10-15 веточек петрушки  
Для верха:  
1 яичный желток  
1 стол.ложка чернушки  
1 стол.ложка кунжута

- # В глубокую посуду налить молоко, воду, яичный белок, раст.масло и хорошо перемешать.
- # Добавить соль, понемногу муку и замесить не липкое, средней твёрдости тесто. Дать настояться 30 минут.
- # Тесто разделить на 5 равных частей. Каждую часть тонко раскатать.
- # Смазать маргарином с раст.маслом. Края раскатанной лепёшки загнуть, что бы получился квадратный конверт.
- # Немного ещё смазать маргарином с раст.маслом. Порезать занком + и разделить на 4 части.
- # В серединку каждой части положить начинку( творог и петрушку).
- # Опять сложить в конверт. Положить краями вниз на смазанный маслом противень.
- # Пирожки обмазать яичным желтком, после обсыпать чернушкой и кунжутом.
- # Запекать до готовности, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Подавать тёплыми.

Пирожки очень сытные, поэтому их употребляют в пищу во время месяца- Рамазан, (на сахур).