



## Фруктовый Пирог

Meyveli Börek



2 тонкие лепёшки  
1/4 стакана раст.масла  
2 стакана молока  
3 стол.ложки муки  
Пол стакана сахара  
1 пакетик ванилина  
8-10 ягод клубники  
1 стакан клубничного компота  
Сахарная пудра

- # Одну лепёшку растелить на противень, поверхность смазать раст.маслом.
- # Лишние края лепёшки срезать и положить на верх.
- # Вторую лепёшку положить на первый слой, лишние края срезать и положить на поверхность.
- # Запечь в духовке, чтобы подсушить лепёшки, при температуре 180.
- # Приготовить начинку : В кастрюлю налить холодное молоко, высыпать сахар, муку, перемешать. Поставить на средний огонь, варить до образования каши, снять с огня и добавить ванилин.
- # Запечённые горячие лепёшки замочить в клубничном компоте.
- # Когда лепёшки станут мягкими, обмазать начинкой из каши.( Если каша густая, её можно разбавить компотом)
- # По всей поверхности разложить тонко порезанную клубнику и завернуть в рулет.
- # Убрать в холодильник на 15- 20 минут, после порезать на кусочки, обсыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

Клубничный компот : 15- 20 ягод клубники, 2 стакана воды, пол стакана сахара покипятить в течении 20 минут.