



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

Кондитерские изделия Пирожки

Dolama Börek



6 тонких лепёшек
2 яйца
2 стакана молока
1 стакан раст.масла
Для начинки :
Небольшой кусочек брынзы
Пол пучка петрушки
Для верха:
1 чайн.ложка кунжута

- # Йогурт, яйцо и раст.масло хорошо взбить. Брынзу измельчить и смешать с мелко порубленной петрушкой.
- # На лепёшку полить 3-4 стол. ложки йогуртовой смеси. Согнуть по середине, обмазать 1-2 стол.ложками йогурт.массы.
- # На широкую часть лепёшки положить немного начинки, завернуть в рулет, затем свернуть в круговую. Положить на середину противня смазанного маслом.
- # Таким же образом завернуть пирожки из остальных лепёшек и разложить на противене.
- # С верху пирожки обмазать оставшейся йогурт.смесью и обсыпать кунжутом.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 180. Порезать на кусочки. Подавать горячими или тёплыми.

Если пирожки приготовить с мясн.фаршем или со шпинатом, масло нужно использовать в меньших пропорциях.