



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 противеня 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.