



Пирог- юскюр

Üsküp Böreği



Üsküp Böreği (tarif no:855)
Пирог- юскюр

6 тонких лепёшек
200гр. слив.масла
Пол килограмма говядины (маленькими кусочками)
Для верха :
2 стакана мясн.бульёна
1 стакан не сладкого йогурта
4 дольки чеснока
3 стол.ложки муки
1 яйцо
Пол чайн.ложки соли
Для увлажнения:
2 стакана мясн.бульёна

- # Слив.масло растопить, смазать противень. Каждую лепёшку обмазать маслом и положить на противень.
- # Лепёшки порезать квадратом и запечь в заранее разогретой духовке, до розового цвета, при температуре 200.
- # Мясо сварить в 5 стаканах воды.
- # В маленькую кастрюлю налить 2 стакана бульёна, положить давленный с солью чеснок, йогурт, муку, разбить яйцо, хорошо перемешать.
- # Варить на среднем огне до получения каши, постоянно помешивая.
- # Лепёшки достать из духовки и полить на них 2 стакана бульёна. Затем разложить отваренные кусочки мяса и с верху налить кашу.
- # Пирог запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Подавать тёплым или горячим.

Пирог- юскюр можно употреблять как закуску или как горячее блюдо.