



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

---

## Пирожки- Бастон

Baston Böreği



3 тонких лепёшки  
Для начинки:  
150гр. мясн.фарша  
1 репч.лук  
1 стакан мелко- молотой пшеничной крупы  
Горсть измельчённых грец.орехов  
1 яичный белок  
8-10 веточек петрушки  
Пол стакана раст.масла  
Пол чайн.ложки тмина  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Пол чайн.ложки соли  
Для верха:  
1 яичный желток

- # Приготовить начинку: Лук мелко порубить и обжарить на раст.масле.
- # Добавить фарш, перец, тмин и тушить пока не выпариться мясной сок.
- # Затем посолить, бросить мелко рубленную петрушку, пшеничн.крупы и залить пол стакана горячей воды. Помешать и дать настояться 10 минут, с закрытой крышкой.
- # Лепёшки порезать знаком + .
- # В начинку добавить грец.орехи и яичн.белок.
- # На треугольный кусочек лепёшки, (на широкую часть )положить немного начинки. Края загнуть во внутрь и плотно завернуть как сигару. ( Длинной 20-25см.)
- # Все пирожки –сигары положить на смазанный маслом противень. С верха обмазать яичным желтком. Запекать в заранее разогретой духовке, до золотистого цвета, при температуре 190.
- # Достать из духовки, через 10-15 минут порезать на кусочки размером с палец.

В начинку можно добавить укроп, тимьян или сухую мяту.