



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

Пирожки с Кабачком

Kabaklı Börek



6 тонких лепёшек
1 яйцо
1 стакан молока
Пол стакана оливк.масла
Для начинки :
6 небольших кабачков
2 стакана натёртой брынзы
1 яичный белок
Пол пучка петрушки
3-4 веточки укропа
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
Для верха:
1 яичн.желток
1 стол.ложка кунжута

- # Приготовить начинку: С кабачков снять кожуру, натереть на тёрке. Лишний сок слить.
- # Добавить брынзу, красн.перец, мелко рубленную петрушку и укроп, помешать.
- # Лепёшки положить друг на друга и порезать на 8 треугольн. кусочков.
- # Молоко, оливк.масло и яйцо хорошо взбить.
- # На один треугольн.кусочек намазать 1 чайн.ложку молочной смеси, с верху положить ещё один треуг.кусочек и тоже обмазать 1 чайн.ложкой из молочн.смеси.
- # С верху положить немного начинки. Края загнуть во внутрь завернуть как сигару. Все пирожки –сигары положить на смазанный маслом противень.
- # В молочную смесь добавить яичный желток, обмазать пирожки и обсыпать кунжутом.
- # Запекать до золотистого цвета, при температуре 185.Подавать горячим.

Перед подачей к столу, на пирожки можно полить не сладкий йогурт с чесноком.