



Завернутый Пирог со Шпинатом

Ispanaklı Sarma Börek



Пол стакана молока

Пол стакана не сладкого йогурта

1 яйцо

Пол стакана раст.масла

1 чайн.ложка уксуса

1 чайн.ложка соли

Мука

Для начинки :

Пол килограмма шпината

1 репч.лук

3 стол.ложки раст.масла

Маленький кусочек брынзы

1 яичн.белок

Обмазать :

8 стол.ложек раст.масла

Для верха:

1 яичн.желток

Шпинат помыть, порезать и положить в кастрюлю. Добавить мелко рубленный лук и налить раст.масло. Закрыть крышкой и тушить на медленном огне 30 минут.

Молоко, йогурт, раст.масло, уксус, соль и яйцо хорошо перемешать.

Понемногу добавляя муку, замесить не твёрдое тесто. С верху накрыть полотенцем и дать расстояться 30 минут.

Остывшую начинку смешать с яичн.белком и с натёртой брюнзой.

Тесто разделить на 4 части, раскатать в тонкие лепёшки.

На одну лепёшку полить 2 стол.ложки раст.масла, затем разложить 4-ую часть начинки. Вторую лепёшку положить на первую.

С верху полить 2 стол.ложки раст.масла, разложить 4—ую часть начинки и завернуть в рулет.

Так же приготовить рулет из остальных двух лепёшек. Два рулета положить на смазанный маслом противень.

Обмазать яичн.желтком, с верху сделать надрезы и поставить в заранее разогретую духовку.

Запекать до золотистой корочки, при температуре 190. Остудить и порезать на кусочки по надрезам.

Подавать тёплым.

Пирог можно приготовить с другой зеленью.