



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

Пирожки – 36

Otuzaltı Börek



1 яйцо
1 яичн.белок
2 стол.ложки не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
1 стакан тёплой воды
1 чайн.ложка соли
Мука
Обмазать:
200 гр.маргарина
Для начинки:
Маленький кусочек брынзы
10-12 веточек петрушки
Для верха:
1 яичн.желток

- # Яйцо, яичн.белок, йогурт, раст.масло и тёплую воду хорошо взбить венчиком или вилкой.
- # Посолить, понемногу добавить муку и замесить не твёрдое тесто. Тесто накрыть и дать расстояться 15-20 минут.
- # Тесто разделить на 5 частей, каждую часть раскатать в тонкие пласты.
- # Все пласты сложить друг на друга, каждый слой обмазать талым маргарином. Сложить как конверт, положить на тарелку и убрать в морозильную камеру на один час.
- # Затем, ещё раз раскатать в прямоугольный пласт толщиной пол сантиметра. Порезать на 36 прямоугольных кусочков.
- # На каждый кусочек положить измельчённой брынзы и мелко рубленной петрушки. Завернуть как сигару и разложить на смазанном маслом противне.
- # С верха обмазать яичн.желтком, запекать в заранее разогретой духовке до золотистой корочки, при температуре 190.
- # Подавать горячими.

Пирожки – 36- национальное Турецкое блюдо, их обычно готовят с брынзой.