



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

Пирожки с Колбасой

Sucuklu Börek



6 круглых, тонких листьев раскатанного теста
Пол стакана раст. масла
 $\frac{3}{4}$ стакана молока
1 яичн. белок
Для начинки:
Копчёная колбаса
1 крупный помидор
1 свежий перец
Брынза (3 спичечные коробки)
Для верха:
1 яичн. желток

- # Приготовить начинку: Колбасу порезать на мелкие кубики, смешать с натёртой брынзой, мелко порубленным помидором и перцем.
- # Яичн. белок, молоко и раст. масло взбить.
- # Листья теста разрезать по середине, затем порезать на полоски шириной 3 пальца.
- # На одну полоску намазать молочную смесь, с верха положить вторую полоску, опять обмазать молочн. смесью. Положить немного начинки и свернуть в треугольник.
- # Таким образом приготовить все пирожки и разложить на смазанном маслом противне. В молочн. смесь добавить яичн. желток, помешать и намазать на пирожки.
- # Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Пирожки можно завернуть как сигары.