



## Пирог- Делиолан

Delioğlan Sarığı



1 яйцо  
1,5 стакана тёплой воды  
3 стол.ложки раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
200гр. маргарина или слив.масла  
Для раскатывания теста :  
1 стакан пшеничного крахмала  
Для начинки :  
Небольшой кусочек брынзы

- # Тёплую воду, раст.масло и яйцо перемешать, понемногу добавляя муку замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 20-25 минут. Брынзу натереть на тёрке. Слив.масло растопить.
- # Из теста подкатать 20 шариков.
- # Каждый шарик раскатать в тонкие лепёшки размером с тарелку, (посыпав крахмал).
- # 4 лепёшки положить друг на друга, на каждый слой намазать слив.масло, кроме верха.
- # Таким образом приготовить 5 пирогов.
- # На верх полить 2-3 стол.ложки слив.масла, положить немного брынзы и завернуть в рулет.
- # Первый рулет положить на середину смазанного маслом противеня и свернуть в круговую.
- # Остальные 4 рулета обвернуть вокруг первого.
- # Оставшееся слив.масло полить на пироги. Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Подавать горячим или тёплым.

Этот пирог готовят в Турец.городе Сафранболу, со слив.маслом.