



Пирожки с Картофелем к Чаяу

Patatesli Çay Böreği



6 круглых, тонких листьев раскатанного теста
2 стакана молока
1 стакан раст.масла
Для начинки:
2 средних картофеля
2 стакана натёртой брынзы
1 чайн.ложка красн.молот.перца
Для верха:
1 яйцо
2 стол.ложки кунжута

- # Приготовить начинку : Картофель сварить, очистить и натереть на тёрке. Смешать с брынзой и красн.перцем. В другой посуде взбить молоко и раст.масло.
- # На один лист теста полить молоком с раст.маслом, вторым слоем положить ещё лист и опять полить молоко с маслом.
- # Круглые углы срезать, чтобы получился квадрат. На верх положить срезанные кусочки теста и начинку.
- # С одного края завернуть до середины теста и с другого края завернуть до середины.
- # Двойной рулет порезать на кусочки толщиной 2 пальца.
- # Пирожки положить на смазанный маслом противень. Обмазать взбитым яйцом и обсыпать кунжутом. Так же приготовить пирожки из остальных 4-х листьев теста.
- # Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Если тесто очень тонкое, тогда пирог можно приготовить не в два, а в три слоя.