



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

---

## Пирожки- Тостос

Tostos Böreği



4 круглых, тонких листа раскатанного теста  
Пол стакана молока  
Пол стакана раст. масла  
Для начинки:  
Небольшой кусочек брынзы  
1 репч. лук  
1 чайн. ложка красн. молот. перца  
Для верха:  
2 яйца  
10 солёных печений

- # Все листья теста сложить друг на друга и порезать на 12 треугольных частей. ( Всего должно получиться 48 треуг. кусочков).
- # Раст. масло и молоко взбить. Приготовить начинку : натёртую на тёрке брынзу, мелко порубленный лук и красн. перец перемешать. Печенье измельчить в блендере.
- # На один треуг. кусочек намазать молоко с раст. маслом, с верху накрыть другим треуг. кусочком и опять обмазать молоком с раст. маслом.
- # На широкую часть положить немного начинки. Края загнуть и завернуть как сигару.
- # Таким образом приготовить все пирожки, затем окунуть в взбитое яйцо и обвалять в муке из печенья.
- # Разложить на смазанном маслом противне. Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Можно использовать сырное печенье.