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

# Пирожки- Мидии

Midye Börek

Пол стакана не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
¾ стакана воды
1 яйцо
1 яичн.белок
1 чайн.ложка соли
1 пакетик разрыхлителя теста
Мука
Смазать:
150гр. маргарина
Для начинки:
Маленький кусочек брынзы
Для верха:
Яичн.желток

# Яйцо, яичн.белок, раст.масло, йогурт, воду и соль хорошо перемешать. Добавить разрыхлитель смешанный с небольшим количеством муки, понемногу добавляя просеянную муку замесить не твёрдое тесто.
# Тесто накрыть и дать расстояться 15 минут. Маргарин растопить. Брынзу измельчить.
# Из теста подкатать 6 шариков и раскатать в тонкие пласты, на три пласта полить маргарин, пласты сложить друг на друга.
# Углы срезать( что бы получился квадрат), срезанные кусочки положить на верх и завернуть в рулет.
# Порезать по середине, положить на тарелку. Из остальных трёх пластов приготовить такой же рулет. Рулеты убрать в морозильную камеру на 20 минут.
# Порезать на кусочки толщиной 2 пальца. Затем, аккуратно раскрыть, в серединку положить немного брынзы и сделать пирожок.
# Пирожки разложить на смазанном маслом противене и запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
# Подавать тёплыми.

Вместо разрыхлителя теста можно добавить 1 чайн.ложку сухих дрожжей. Тогда тесто должно расстояться в течении 1 часа.