



Пирожки с Лук- Порей

Pırasalı Börek



1 яйцо
1 стакан молока
Пол стакана воды
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка уксуса
1 чайн.ложка соли
Мука
Смазать:
250гр. маргарина
Раскатать:
1 стакан пшеничного крахмала
1 стакан муки
Для начинки:
3 тонких лук- порея
1 яйцо
Брынза (2 спичечн.коробки)
3 стол.ложки не сладкого йогурта
1 чайн.ложка томатн.пасты
3 стол.ложки раст.масла
Пол чайн.ложки соли

Приготовить тесто: Яйцо, воду, молоко, раст.масло и уксус перемешать. Посолить, понемногу добавляя просеянную муку замесить не липкое тесто.

Тесто накрыть и дать расстояться 20-25 минут. Приготовить начинку :

Лук- порей тонко порезать. Потушить на медленном огне 20-25 минут, на 3 стол.ложках раст.масла, с закрытой крышкой.

Лук- порей остудить и добавить измельчённую брынзу, йогурт, яйцо, томатн.пасту и соль, перемешать.

Из теста подкатать 24 шарика и раскатать в тонкие пласти размером с чайн.тарелку, на четыре пласта полить маргарин, пласти сложить друг на друга. Таким образом сделать 6 заготовок в 4 слоя.

Убрать не надолго в морозильную камеру. Затем, заготовку в 4 слоя раскатать размером чуть больше противеня и положить на противень.

С верху полить 2-3 стол.ложки растопленного маргарина, вторую и третью заготовку так же раскатать и полить маргарин, 3 слоя положить друг на друга. С верху разложить начинку.

Остальные заготовки так же раскатать, сложить друг на друга и положить по верх начинки. С верху полить оставшийся маргарин.

Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 195.

Достать из духовки, через 20 минут подавать к столу.

Пласти кладут в мороз.камеру для того, чтобы тесто получилось слоёным.