



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

Запечённые Пирожки –Сигары

Fırında Sigara Böreği



Fırında Sigara Böreği (tarif no:868)
Запечённые Пирожки –Сигары

3 круглых, тонких листа раскатанного теста
Пол стакана раст.масла
Для начинки :
Небольшой кусочек брынзы
Для верха :
2 стакана молока
1 яйцо

- # Листы теста порезать знаком + , затем каждый кусочек разрезать ещё на 3 треугольника. (С каждого листа должно получиться 12 частей).
- # В глубокую тарелку налить раст.масла. На один треугольник намазать масло, с верху положить другой треугольник и опять обмазать маслом.
- # На широкую часть положить немного натёртой брынзы, края загнуть и завернуть как сигару.
- # Все пирожки – сигары положить (плотно друг к другу) на смазанный маслом противень, краями вниз.
- # В оставшееся масло разбить яйцо, долить молоко и хорошо взбить.
- # Эту молочную смесь полить на пирожки. Можно обсыпать кунжутом.
- # Запекать до золотистой корочки, при температуре 195.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Пирожки получаться мягкие на вкус если перед тем, как поставить в духовку, их убрать в холодильник на 1 час.