



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

## Запечёные Пирожки –Сигары

Firinda Sigara Böreği



Firinda Sigara Böreği (tarif no:868)  
Запечёные 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.