



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

---

## Пирог Приготовленный на Сковороде

Tava Böreği



3 круглых, тонких листа раскатанного теста  
Пол стакана раст.масла  
Пол стакана воды  
1 стакан молока  
1 яйцо  
Для начинки:  
Маленький кусочек брынзы  
Пол пучка петрушки

- # Раст.масло, молоко, воду и яйцо хорошо взбить.
- # В широкую тефлон.сковороду налить немного раст.масла. Один лист положить на сковороду, ( края должны свисать).
- # Второй лист разорвать на кусочки и разложить на первом листе.
- # Сверху полить половину молочной смеси.
- # Затем, посыпать натёртую брынзу и мелко рубленную петрушку. Последним слоем разложить кусочки третьего листа.
- # Полить оставшуюся молочную смесь, края теста собрать на середину, немного обмазать раст.маслом. Сковороду закрыть крышкой.
- # Поставить на медленный огонь, обжаривать 20 минут. С помощью тарелки перевернуть пирог и обжарить с другой стороны ещё 20 минут, с закрытой крышкой.
- # Снять с огня, дать настояться 30 минут и подавать к столу.

Для этого пирога желательно использовать подсушенные листья раскатанного теста.