



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.
- # С вверху 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.