



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 вреху 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 подсущенные листья раскатанного теста.