



Влажные Пирожки

Süzgeç Böreği



2 круглых, тонких листа раскатанного теста
2 яйца
Для жарки:
1 стакан раст.масла

- # Одно яйцо взбить и намазать на лист теста.
- # Лист завернуть в рулет до середины, (толщиной 1 палец). Затем, завернуть и с другой стороны листа.
- # Два рулета сложит друг на друга и порезать на кусочки толщиной 2 пальца. Из второго листа так же сделать рулеты и порезать на кусочки.
- # Приготовленные пирожки положить в дуршлаг и намочить чистой водой.
- # Подождать 5 минут чтобы стекла вода и бросить на сковороду с кипящим маслом, обжарить.
- # Подавать горячими, с вареньем или с сыром.

Эти пирожки нужно подавать к столу обязательно горячими, когда они остынут, станут твёрдыми.