



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

---

## Воздушные Пирожки

Puf Böreği



1 яйцо  
1 стакан воды  
1 стол.ложка раст.масла  
Пол чайн.ложки соды  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
1 стол.ложка маргарина  
Для начинки:  
Маленький кусочек брынзы  
10-12 веточек петрушки  
Для жарки:  
2 стакана раст.масла

- # Яйцо и раст.масло перемешать. Засыпать соль, соду, муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут. Брынзу измельчить и смешать с мелко рубленной петрушкой. Маргарин растопить.
- # Из теста подкатать 4 шарика, каждый раскатать в пласт размером с тарелку. Все платы смазать маргарином и сложить слоями друг на друга, (самый верхний слой не обмазывать).
- # Для того, чтобы маргарин застыл, пласты убрать в мороз.камеру на 30 минут.
- # Затем достать из мороз.камеры и раскатать как можно тоньше.
- # Из тонкого пласта, с помощью стакана выдавить круглые лепёшки.
- # На край лепёшки положить немного начинки, завернуть с четырёх сторон и придавить с верху.
- # В глубокую сковороду налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить туда пирожки, обжарить с обеих сторон до розового цвета и выложить на бумажн.полотенце.
- # Подавать горячими или тёплыми.

Эти пирожки можно приготовить с другой начинкой.