



Пирог со Шпинатом

Is spanaklı Kol Böreği



1 стакан тёплой воды
2 стол.ложки не сладкого йогурта
2 стол.ложки оливк.масла
1 чайн.ложка соли
Мука
Обмазать:
12 стол.ложки оливк.масла
Для начинки:
1 пучёк шпината
Пол чайн.ложки соли
1 стакан творога

- # Воду, оливк.масло, йогурт и соль перемешать.
- # Понемногу засыпать муку и замесить не липкое тесто. Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Шпинат помыть, воду слить. Мелко порезать, посолить и помять. Добавить творог и помешать.
- # Из теста подкатать 4 шарика, каждый раскатать в очень тонкий пласт.
- # На пласт полить 2 стол.ложки оливк.масла, загнуть с одной стороны и ещё полить 1 стол.ложку оливк.масла.
- # На верх положить немного начинки, края загнуть и завернуть в рулет.
- # Рулет согнуть по середине и завернуть во внутрь с обоих сторон.
- # Так же приготовить рулеты из других 3-х пластов. Пироги положить на смазанный маслом противень, с верху немного обмазать маслом.
- # Запекать 30 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.

Вместо оливк.масла можно использовать 125 гр.маргарина.