



Пирог- Рулет с Мясом

Dürüm Böreği



3 круглых, тонких листа раскатанного теста
1 стакан молока
Пол стакана раст.масла
1 яйцо
Для начинки:
300гр. мясн.фарша
2 репч.лука
4 помидора
3 зелёных, длинных перца
Пол чайн.ложки томатн.пасты
8-10 веточек петрушки
3 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца
Пол стакана воды
1,5 чайн.ложки соли

- # Приготовить начинку : Помидоры натереть на тёрке. Лук, перцы и петрушку мелко порубить.
- # Добавить томатн.пасту, раст.масло, соль, перец, воду и помесить.
- # В другой посуде взбить молоко, яйцо и раст.масло.
- # На противень постелить бумагу для запекания. Листы сложить друг на друга по объёму противеня, каждый слой обмазать молочной смесью.
- # По поверхности равномерно распределить начинку.
- # Запекать 30-35 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Немного остудить и с помощью бумаги завернуть в рулет.
- # Когда рулет совсем остынет, порезать на кусочки размером 1,5 пальца и подавать к столу.

Этот пирог по вкусу напоминает лахмаджун и лёгок в приготовлении.