



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

---

## 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 противня, 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.