



Пирожки- Сигары с Морковью

Fırında Havuçlu Sigara Böreği



3 круглых, тонких листа раскатанного теста
2 стакана молока
Пол стакана раст.масла
1 яйцо
Для начинки:
2 моркови
Маленький кусочек брынзы
8-10 веточек петрушки
Для верха :
1 стол.ложка кунжута

- # Приготовить начинку : Морковь натереть на тёрке, брынзу измельчить, петрушку мелко порубить и все перемешать.
- # Листы теста сложить друг на друга и порезать на 8 треугольных лепёшек.
- # Молоко, яичн.белок и раст.масло хорошо взбить.
- # На лепёшку намазать немного молочн.смеси.
- # На широкую часть лепёшки положить начинку, края загнуть и завернуть как сигару.
- # Все пирожки- сигары положить на смазанный маслом противень. С верху полить оставшуюся молочн.смесь.
- # Обсыпать кунжутом. Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 185.

В начинку можно добавить 1 варёный и натёртый на тёрке картофель.