



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

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 верха 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.