



# ТУРЕЦЬКИЙ ПИРІГ-РУЛЕТ – ТРАДИЦІЙНО ВІДОМИЙ ЯК БЬОРЕК

РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ: ЛЕГКИЙ

## ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ НАЧИНКИ

- 2 великих круглих листи тіста філо
- 2 яйця
- 5-6 ст.л. йогурту
- ¼ чашки оливкової олії
- 1-2 ст.л. оцту

## INGREDIENTS FOR THE FILLING

### СИР:

- 200-250 г покритої фети
- пів пучка петрушки і фенхелю, дрібно посічених
- 1 ч.л. пластівців червоного перцю
- усе змішати разом і загорнути в тісто.

### ШПИНАТ:

- 500 г шпинату, вимитого, дрібно нарізаного і перетертого з сіллю
- 100 г покритої фети
- сіль, чорний перець і чебрець – на ваш смак
- усе змішати разом і загорнути в тісто.

### М'ЯСО І ОВОЧІ:

- 250 г м'ясного фаршу
- 1 середня цибуля, нарізана дрібними кубиками
- 1 середня цибуля-порей, дрібно посічена
- 1 середня морква, натерта
- обсмажити усі інгредієнти разом, додаючи сіль, чорний перець і пластівці червоного за смаком. Швидко охолодити, а потім загорнути в тісто.

### КАРТОПЛЯ:

- 3 середніх картоплини, натертих
- 1 середня цибуля, нарізана дрібними кубиками
- обсмажити ці два інгредієнти, додаючи сіль, чорний перець і пластівці червоного за смаком. Швидко охолодити, а потім загорнути в тісто.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте два круглих листи тіста філо навпіл.
2. Змішайте яйця, йогурт, оливкову олію та оцет у мисці, а потім рівномірно нанесіть цю суміш на чотири півкола тіста.
3. Приготуйте начинку, викладіть її чверть вздовж рівного краю розрізу, а потім згорніть тісто в рулет.
4. Налийте трохи оливкової олії на сковорідку, а тепер покладіть рулет із тіста посередині сковорідки, закрутивши його спіралю. Повторіть ці кроки з іншими трьома півколами тіста, і продовжуйте загортати їх по спіралі, викладаючи всередині сковорідки.
5. Нанесіть решту соусу згори на загорнутий спіралю пиріг. Накрийте кришкою і готуйте на повільному вогні, доки поверхня пирога не набуде золотаво-коричневого кольору. Тепер перегорніть пиріг за допомогою великої тарелі і готуйте з іншого боку. Щойно обидві сторони стануть золотаво-коричневими, пиріг можна подавати до столу!