



ТУРСКО РУЛО - ТРАДИЦИОННО ИЗВЕСТНО КАТО БЮРЕК РУЛО

НИВО НА ТРУДНОСТ: ЛЕСНО

СЪСТАВКИ ЗА СОСА

- 2 големи кръгли фини кори тесто
- 2 яйца
- 5-6 с.л. кисело мляко
- ¼ чаша зехтин
- 1-2 с.л. кисело мляко

INGREDIENTS FOR THE FILLING

СИРЕНЕ

- 200–250 гр. натрошено сирене Фета
- половин връзка магданоз и копър, ситно нарязани
- 1 ч.л. червен пипер на люспи
- Смесете всичко и поставете в тестото.

СПАНАК

- 500 гр. спанак, измит, ситно нарязан и натрит със сол
- 100 гр. натрошено сирене Фета
- Сол, черен пипер и мащерка - по ваш вкус
- Смесете всичко и поставете в тестото.

МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ

- 250 гр. кайма
- 1 средно голяма глава лук, ситно нарязана на кубчета
- 1 средно стрък праз, ситно нарязан
- 1 средно голям морков, настърган
- Задушете всички съставки заедно и добавете сол, черен пипер и червен пипер на люспи по ваш вкус. Охладете за кратко и след това поставете в тестото.

КАРТОФ

- 3 средно големи картофа, настъргани
- 1 средно голяма глава лук, ситно нарязана на кубчета
- Задушете двете съставки заедно и добавете сол, черен пипер и червен пипер на люспи по ваш вкус. Охладете за кратко и след това поставете в тестото.

МЕТОД

1. Срежете двете фини кори тесто на две.
2. Смесете яйцата, киселото мляко, зехтина и оцета в купа и намажете сместа върху четирите така получени кори с форма на полукръг.
3. Пригответе предпочитания от вас пълнеж и когато е готов, поставете четвърт от него по правия край на кората и я завийте.
4. Сипете малко зехтин в тигана, поставете завитото тестено изделие в средата на тигана и формирайте спирала. Приложете същите стъпки за останалите три кори тесто и продължете спиралната форма в тигана.
5. Разпределете останалия сос върху така оформения спираловиден пай. Сложете капака на тигана и оставете на най-ниската температура, докато тестото не придобие златисто-кафяв цвят. Обърнете го с помощта на чиния и оставете и другата страна да се приготви по същия начин. Когато ястието стане златисто-кафяво и от двете страни, то е готово за сервиране!

AMAGRAM