



Бурекасы

Бурекас - это такой пирожок из слоеного теста. Пришел к нам с Балкан и Турции. Все в Израиле любят бурекасы. С творогом, картошкой и прочими начинками. Они продаются на каждом углу: в пекарнях, в супермаркетах. Это может быть прекрасным завтраком или просто быстрый перекус. Больше всего я люблю бурекасы с творогом или, лучше сказать, с сыром. Я люблю печь бурекасы утром в субботу, вместе с моими детьми. Они мне с удовольствием помогают их лепить. Тесто для бурекасов, к сожалению, приходится покупать в супермаркете. В замороженном виде. В Израиле из-за кашрута его делают на маргарине, но можно купить и на сливочном масле. Слоёное тесто можно сделать и дома, но очень много возни. Одно прошу вас: не покупайте готовые замороженные бурекасы. Начинка у них отвратная. Лучше езжайте на рынок в Рамле, там есть место, где делают умопомрачительные турецкие бурекасы



Ингредиенты

Упаковка предварительно размороженного слоёного теста, 1 кг. (на иврите - бацек алим)

400 грамм соленого сыра, болгарского или фета

250 грамм (баночка) мягкого сыра 5% жирности (на иврите - гвина левана)

150 грамм тертого обычного твердого сыра. Я беру Эмек или Ноам 28% жирности (на иврите - гвина цеуба)

1 яйцо

Немного кунжута для посыпки

Процесс приготовления

1. Включаем духовку на нагрев до 180°
2. Смешиваем все сыры в миске
3. Разворачивая рулон теста, каждый раз отрезаем от него полоску шириной сантиметров шесть или семь и режем её на четыре квадратика или прямоугольника.
4. Каждый из них раскатываем немного чтобы стал немного более тонким
5. В середину кладём небольшое количество творожной смеси, примерно столовую ложку, без горки и затем закрываем тесто по диагонали, чтобы получился треугольник, предварительно смочив края теста водой. Я просто обмакивая палец в воду и провожу на месте склейки
6. Выкладываем готовые бурекасы на противень с бумагой для выпечки. Когда противень заполняется, взбиваем яйцо в смазываем бурекасы, посыпаем кунжутом.
7. Выпекаем примерно 30 минут, до румяной корочки, в духовке нагретой до 180°