

Pierogi z serem Anari (bourekia me anari)



Składniki (10)

Ciasto:

- 8 szklanek mąki
- 1 szklanka oleju
- 2 1/2 szklanki wody

Nadzienie:

- 1 kg sera Anari niesolonego (Cypr). Jeśli nie jest dostępny można wykorzystać ricottę lub inny twaróg.
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 lub 1 szklanka cukru (w zależności od preferencji)
- 1/2 szklanki wody różanej lub wody z kwiatów cytryny
- olej do głębokiego smażenia

Przygotowanie

1. Przygotuj ciasto mieszając składniki.
2. Ciasto rozwałkować na cienkie placki.
3. Wyciąć 5 lub 7 cm okrągłe kawałki i umieścić nadzienie w środku każdego kawałka.
4. Złączyć brzozy zamykając nadzienie i naciśnij mocno zaokrąglonej krawędzi.
5. Smażyć na głębokim oleju na złoty kolor.
6. Umieścić na bibule, a następnie w naczyniu.
7. Posypać cukrem pudrem przed podaniem

