Fulije

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**brašna
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** vode
- **250-275 g**maslaca

Priprema

Od navedenih sastojaka, izuzev maslaca, umutiti smesu kao za palacinke, ali nešto gušću. Razmer namirnica je relativan, ova kolicina je bila za više osoba. Maslac otopiti, pa premazati pleh. Pecnicu ugrejati na 180 stepeni. Kašikom uzimati smesu i naizmenicno razlivati kašu, ostavljajuci po jedan red izmeu prazan, pa staviti pleh u rernu da se zapece i porumeni.

Izvaditi pleh, opet premazati otopljenim maslacem, pa sad kašikom popuniti praznine i vratiti pleh u rernu. Peci da porumeni. Prve trake ce biti pecenije, tako i treba da bude.

Izvaditi pleh, premazati opet maslacem, a onda ponoviti postupak reanja smese.

Tako raditi dok se ne potroši sav materijal, a potom premazati celu fuliju maslacem i peci 25-30 minuta da ona lepo naraste i bude fino pecena.

Savet

Fulije ili fulija je karakteristilno jelo za prizrensko podruje, koje vodi poreklo iz Turske. Zbog obima posla, jer se obino pravi u veim koliinama i za goste, a peenje dosta dugo traje, a originalno se pee pod vršnikom, na drvima, predstavlja poštovanje domaina prema gostima. Fulije se seku na kocke i služe uz sir i ajran.