فطيرة مغلف

Zarf Böreği

٣ أعداد فيلو معجون
نصف كوب ماء حليب
نصف كوب ماء زيت
١ عدد بيض
١ كوب ماء جبن منش
١ ملعقة حساء فطير

ينشر فيلو معجنات على منضدة العمل ويوضع عليها خلط مكون من حليب ا زيت وبيضاء البيض .
يغلف فيلو معجنات من أربع أطرافه فوق بعض مثل ظرف
يقطع فيلو معجنات على شكل + الى اربع اجزاء مساو
يوضع كل من اجزاء الخلط مكون من حليب والزيت
يوضع جبن وسط كل أجزاء ويلف يعطى شكل ظرف ويعد الباقي فيلو معجنات نفس الشكل
يركب الفطائر على تبسي الفرن بمجيئ اللفة في الأسفل
يوضع صفراء البيض على الفطائر و ينثر عشب الفطيرة
يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حتى تحمر اعلى الفطيرة

ملاحظة: فطيرة مغلف: لإعداد نوع عملي جدا من فطيرة يمكن استخدام الداخلي كما هو مطلوب في مختلف أنواع هرج . ويمكن استعماله مع الزبادي بدلا من الحليب