Laminados en Pastelería con la Papa

Kol Böreği (Patatesli)

6 phyllo pasteles
4 patatas medianas
3 cebollas
7 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturados
1/2 vaso de aceite vegetal
3/4 vaso de leche
1 huevo

Dice la cebolla, rehogar con 7 cucharadas de aceite vegetal hasta que la cebolla a su vez de color rosa. Añadir hervidos y puré de papas, la sal y la pimienta negro, y mezclar, retirar de la estufa, dejar enfriar. Ponga la leche y el aceite dentro de la taza.
Lay phyllo la pastelería en el banco. Dobla las esquinas para que sea como plaza, propagación de la mezcla de leche y aceite en todo. Lugar 1/6 de la de relleno, por un lado, de la pastelería phyllo. Roll que sólo 1 vuelta, la propagación de la mezcla de leche y agua de todo, y repetir este acto hasta el final de la pasta phyllo.
Curva de los laminados en pastelería, en la primera de derecha y la izquierda para 4 dedos, entonces mueva como U.
Repite las mismas acciones para el resto de phyllo pasteles y colocarlos en la bandeja del horno engrasados.
Rompa 1 huevo en el resto de la leche y batir de petróleo. Unte esta mezcla por todo el laminadas en pasteles. Hornee en el horno que es precalentada a 180 C por 40-45 minutos.
Sirva caliente.

Nota: Esta pastelería se puede cocinar con queso, carne o espinacas terreno también.