Arabia borek

Arap Böreği

2 huevos
1 vaso de yogur
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
Harina
100 gramos queso feta
1 cebolla pequeña
7-8 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturados
1 vaso de aceite, para freír

Rompa los huevos en un recipiente profundo, añadir yogur, la sal, el bicarbonato de sodio en él y mezclar. Añadir la harina hasta obtener un suave, pero no limitándose al lado masa. Cuando la masa llega a derecha coherencia cubre con una tela húmeda, y se deja reposar durante 1 hora.
Mientras tanto preparar el relleno. Rallar el queso, dados la cebolla finamente, el tramo tiene su origen a fin de la perejil finamente, y mezclarlas luego añadir pimiento rojo triturado.
Recogida de limón del tamaño de piezas de la masa, se extienda por la ayuda de sus extremidades del dedo hasta que quede más pequeño que un plato.
Coloque 1 cucharada cosas en la pieza se empezó a utilizar la masa y haga doble que en la fuerza y, por último, para cerrar los bordes.
Repita esta acción hasta que la masa termine.
Hacer el aceite rojo-caliente, freír hasta que la boreks su vez de color amarillo dorado, servir caliente.

Nota: Este es el borek nacional receta de Aleppo, Siria en particular.