Agua Borek

Su Böreği

4 huevos
2 vaso de agua
6 cucharadas de yogur
1+1/2 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Para relleno;
1 vaso de aceite vegetal
1 cubo grande de queso feta
1 clara de huevo

Para desplegar la masa fácilmente;
1+1/2 vaso de harina

Para el Alto;
1 yema de huevo
1/2 vaso de leche

Mezcle los huevos, yogur, agua, sal y harina para obtener masa. Amasar la masa durante unos 5-6 minutos como mínimo. Cubierta y de descanso que durante unos 15-20 minutos.
Dividir la masa en 10 pedazos después de descansar.
Roll cada pieza en un poquito más grande del tamaño de las piezas que la bandeja de horno.
Lay Yufka el primer punto de ebullición sin que en la bandeja del horno.
Roll el resto de la masa de piezas también, y colocarlos en agua salada hirviendo, pero no los deje sueltos a sus formas. Hervir por unos 1.5-2 minutos, y luego colocarlos en la gran tazón que está lleno de agua fría suavemente.
Superpose los primeros 5 los de los cocidos yufkas en la bandeja de horno desmoronando y la difusión suficiente de petróleo todos cada uno de ellos.
Lay la mezcla de la yema de huevo y el queso feta en todo el quinto Yufka.
Roll a cabo el resto de la masa de piezas, hacer hervir y sentar les engrase en la bandeja del horno.
Lay la mezcla de yema de huevo, aceite restante y la leche en la parte superior. Cocine en el horno a 190 C que es precalentado, durante 50 minutos.
Slice y servir caliente.

Nota: Es tan importante para amasar la masa muy bien, mientras que el agua de cocción Borek. Para una mejor cocción debe agregar 1 cucharada de aceite en el agua hirviendo.