Rápido Borek

Şipşak Böreği

3 yufkas
1 vaso de queso feta, rallado
4-5 tallos de perejil
1/6 vaso de aceite de oliva
1 cucharada de semillas de nigella
1 litro de agua

Cortar la cada Yufka en 4 piezas, usted debe conseguir 12 piezas triángulo total.
Ponte algo de la mezcla de eneldo finamente cortado en lonchas y rallado queso feta en gran parte el pf Yufka los triángulos.
Roll que a partir de la gran parte de ella, y después del laminado forma como se incrementaron en torno a rodar.
Preparar todas las piezas de este método, y colocarlos en la bandeja del horno de conseguir sus fines.
Vierta 1 litro de agua en todo el Borek piezas, y descanse en agua durante 1 hora.
Al final del tiempo eliminar la Borek piezas de la explotación de agua para eliminar su agua extra, y colocarlos en la bandeja del horno engrasada.
Propagación del petróleo en todo el boreks de la ayuda de una brocha, esparza las semillas nigella todo.
Coloque la bandeja del horno en el horno que es calentada a una temperatura de 195 C, y cocinar hasta que se convierte en rosa claro. Servir cuando a su vez tibia.

Nota: El color de la boreks rápido es de color rosa claro. Si los hacen rojo se secan.