



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Puffy Pastelería

Nemse Böreği



1 paquete de margarina
4+1/2 vaso de harina
2 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de sal de limón

Para llenado:
3 vaso de queso feta rallado
1 huevo
La mitad manojo de perejil

- # Tamizar la harina y hacer un agujero en el centro de la harina, añada la sal, agua de limón y la sal en el agujero y amasar la masa. Que amasar durante unos 7-8 minutos para facilitar constantemente.
- # Cubra la masa y el resto por 20 minutos.
- # Ponga la margarina que ha medianas suavidad entre la bolsa de nylon, and roll a cabo para ampliar a doble tamaño.
- # Roll descansado la masa en el tamaño de una bandeja circular. Coloque la margarina ampliada en el centro de la masa enrollada a cabo.
- # Dobra los bordes de la masa en la margarina como embalaje firmemente con la igualdad de espesor.
- # Roll a cabo el paquete de masa de la harina rociada sobre él en una larga forma cuadrada, no rollo a cabo en muy bajo espesor.
- # Doble el corto bordes de la masa en el centro a cerrar.
- # Cubra la masa con nylon y colóquelo en el congelador y el resto en el congelador durante 45 minutos a solidificarse.
- # Saque desde el congelador, espolvoree sal de todo and roll a cabo en forma de triángulo de nuevo, a corto veces los bordes hacia el centro y una vez más estrecha y, a continuación, colóquelo en el congelador de nuevo.
- # Repita esta acción una vez más. (3 veces en total).
- # Roll la masa delgada en el último tiempo. Cortar la masa en pedazos que son un poco más grande que matchbox.
- # Mezclar el relleno de la Borek mezclando el queso rallado, perejil finamente cortado en lonchas y clara de huevo.
- # Ponga suficiente mezcla en el centro de los cuadrados, doblar las esquinas la cruz para dar forma a ellos como triángulos, la fuerza en los bordes para cerrar firmemente.
- # Después de preparar todas las boreks de la misma manera, colocarlos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Difundir el resto de yema de huevo y en todo lugar en el horno precalentado es que por un tiempo, y hornee hasta que a su vez, un poco de rojo.
- # Servir caliente ellos.

Nota: La masa de puffy pastelería que se llama como la hoja de masa. Bien preparado de hoja de masa mantiene su petróleo durante la cocción y crece en tamaño doble o más de su tamaño original.