



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

Sariyer Borek

Sariyer Böreği



La mitad de envase de margarina (125 gramos)
2 huevos
Basta ya de harina
1 + 1/2 cucharadita de sal
1/2 vaso de aceite vegetal

Para llenado:
250 gramos carne molida de vacuno
2 cebollas, de tamaño medio
1 taza de guisantes enlatados
1 cucharada de grosella
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1 / 2 cucharadita de pimienta negro
8-10 tallos de perejil

- # Vierta la harina de algunos en el banco, hacer un agujero en el centro. Vierta 1 taza de agua en el agujero, añadir 1 huevo, 1 clara de huevo y sal en ella.
- # Añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa para hacerla llegar a consistencia media.
- # Cubra la masa con una tela húmeda, y de descanso que durante 15 minutos, y luego rodar en el banco, este rollo de cortar en 12 rodajas de la ayuda de un cuchillo.
- # Roll cada rebanada por la palma de su mano, cubierta y descansa durante 15 minutos más.
- # Mientras tanto derretir la margarina sobre fuego lento, retírelo de la estufa y la bata que cuando se enfría.
- # Roll cada trozo de masa descansado en el tamaño de un plato de postre.
- # Difundir la margarina derretida todo, pliegue la izquierda y la derecha lados de la masa una y otra vez, difundir un poco de aceite en todo el resto de secundarios también, doble la parte superior y los lados Downer una y otra vez a hacer la masa tiene forma cuadrada.
- # Después de preparar todas las piezas de masa de la misma manera, colocarlos en la bandeja del horno engrasados, propagación de petróleo en todo lugar y luego el resto de piezas en las que de pie en el suelo. Cubierta con un nylon y el lugar en el refrigerador.
- # Cuando la masa está en reposo en la nevera durante 1 hora como mínimo, preparar el relleno de la Borek.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote, cuando se convierte en caliente añadir Corinto, cuando el de Corinto crecer retirarlos del aceite de drenaje. Ponga la cebolla en dados en el mismo aceite, la cebolla, cuando las piezas de color rosa a su vez, añadir la carne molida, revolver, cubrir la tapa y cocine en ella durante 20 minutos.
- # Añadir los guisantes enlatados, asado de Corinto, sal y pimienta negro en la mezcla cocida. Después de la cocción durante 10 minutos agregar el perejil finamente picado en el mismo, agitar y sacarlo de la estufa.
- # Eliminar la masa solidificada de la nevera. Roll a cabo cada uno de ellos como poco como usted puede con forma cuadrada.
- # Cortar la masa enrollada en 2 piezas (Usted recibirá 24 boreks de esta manera.). Ponga la mezcla enfriada que incluye carne molida en el centro, y doblar la derecha y la izquierda lados para cerrarla. Roll a la forma de una botella.
- # Obtener los extremos de los rollos de deterioro, mientras que colocarlas en la bandeja engrasada, donde debe algunos espacios entre cada uno de ellos.
- # Propagación de yema de huevo y en todo lugar en el horno que es calentada a una temperatura de 195 C, hornear hasta que se convierte en rojo. Servirla caliente.

Nota: El delicioso relleno para Sariyer Borek es carne molida. Usted puede cocinar esta Borek con queso, espinaca y patata rellenos también.

