



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

Pan Borek

Somun Böreği



1 pan rancio
2 huevos
2+1/2 vaso de leche
2 cupfuls queso rallado kashar
1/2 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de sal

- # Slice el rancio pan al principio y luego cortar en rodajas el terrón de azúcar de tamaño cuadrados.
- # Grasa una plaza en forma de bandeja con bordes y, a continuación, colocar el pan cubos firmemente en ella.
- # Break los huevos en un recipiente profundo, batir, añadir la leche y el aceite vegetal en el mismo, añadir la sal y mezclar bien.
- # Vierta esta mezcla en todo el pan cubos de pie en la bandeja, sentar a todos superficie.
- # Densamente Espolvorear queso rallado kashar en la parte superior.
- # Ponga en el refrigerador y el resto que la noche a la mañana.
- # El día después, colóquelo en el horno precalentado que es un poco, y cocine con 180 C hasta que su superficie se convierte en rojo.
- # Recortarla en matchbox piezas de tamaño y servir caliente.

Nota: Puede usar grasos en lugar de queso feta de queso kashar.