



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

## Tazón pequeño con forma Boreks con hígado de llenado

Fincan Böreği (Ciğerli)



4 yufkas  
1/2 vaso de leche  
1/6 vaso de aceite de girasol  
1 huevo

Para llenado:  
500 gramos de hígado de ternera  
2 cebollas  
2 pimientos verdes largos  
1/3 vaso de aceite vegetal  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de pimienta negro

- # Dice la cebolla, el asado con 1/3 vaso de aceite vegetal.
- # Cuando las cebollas suavizar un poco, añadir los pimientos en rodajas finamente en él. Cuando los pimientos empezar a pasar a amarillo añadir los dados de hígado de ternera.
- # Cook, a fuego medio durante 40 minutos. Quitar de la estufa, cuando se enfría, espolvoree sal y pimienta en negro y revuelva. De esta manera el relleno estará listo.
- # Lay el yufkas en el banquillo. Cortar cada Yufka en 8 triángulos. Usted obtiene 32 triángulos de esta manera.
- # Cada Borek se ha preparado con 2 triángulos. Extender la mezcla de leche, clara de huevo y 1 / 6 taza de aceite vegetal en todo el primer triángulo.
- # Coloque la gran parte del triángulo en un tazón pequeño o vaso, los bordes deben estar fuera de la taza del water. Extender la mezcla mismo en todo el segundo triángulo, el lugar de su mayor parte en el triángulo que está de pie en la taza del water, los bordes deben estar fuera de la taza también.
- # Ponga el drenado de llenado, que incluye el hígado, en los triángulos que están de pie en el cuenco y, a continuación, cerrar los bordes de los triángulos que se encuentran fuera del tazón en el relleno. Y revertir el cuenco en la bandeja del horno engrasados lugar a la Borek en la bandeja.
- # Preparar todas las forma de cuenco boreks de esta manera (16 boreks total). Extender el resto de yema de todo.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C Hornear hasta que se vuelven rojas.
- # Servir caliente ellos.

**Nota:** Llenar con el hígado no se utiliza generalmente para hornear, mientras que Borek. Borek Esta puede ser una opción de buen gusto para los que no les gusta el hígado también.