



Rose Borek con el champiñón de llenado

Gül Böreği (Mantarlı)



2 yufkas
1/3 vaso de leche
1/6 vaso de aceite vegetal
1 huevo

Para llenado:
500 gramos libras de setas
1 cebolla pequeña
2 cebollas verdes
2 pimientos verdes largos
3 dientes de ajo
1 cucharadita de sal
4 cucharadas de aceite vegetal
1 vaso de queso rallado kashar

- # Preparar el relleno con setas al principio. La cebolla rebanada en círculos, Ponga 4 cucharadas de aceite vegetal en un pequeño bote.
- # Añadir la cebolla en círculos que, cuando la cebolla le da especialmente bien cocido agregar la cebolla verde en rodajas, pimiento verde largo y dientes de ajo machacados en el mismo.
- # Justo antes de obtener los ingredientes cocidos añadir lavado, drenado, y finamente los champiñones en rodajas, espolvorear sal de todo, remover y cocer durante 25 minutos sobre fuego lento y, a continuación, apague el calor.
- # Cortar cada Yufka en 4 piezas. Usted debe obtener en forma de triángulo de 12 piezas Yufka total.
- # Lay el Yufka en el banquillo, algunos propagación de la mezcla que incluye el huevo, aceite vegetal y leche en todo.
- # Ponga algunos de llenado en la gran parte del triángulo, espolvoree el queso kashar todo. (Debido a la mezcla de cocina de setas, sin adición de agua, añadir el resto de agua en el Borek.)
- # Roll en el triángulo como un cilindro y la solución de uno de los extremos del cilindro, y luego torcer el otro extremo en todo el fijo, después de torcer totalmente poner el final en el marco del Borek.
- # Después de la preparación de todos los boreks de esta manera, colocarlos en la bandeja del horno engrasada. Extender el resto de yema de huevo que incluye todo el boreks.
- # Establezca el calor de la vuelta a 185 C. Coloque el boreks en el horno y hornee hasta que sus cimas se vuelven rojas.
- # Servir caliente o les caliente.

Nota: El ajo no se utiliza como relleno para boreks general, la razón de utilizar el ajo en esta receta es para conseguir el olor de las setas de distancia.