Paquete Borek

Paket Böreği

6 listos para usar yufkas
2+1/2 vaso de leche
2 huevos
1/2 vaso de aceite vegetal

Para llenado:
250 gramos carne molida
1 vaso de guisantes verdes enlatados
1/2 vaso de sultaninas
7 cucharadas de aceite vegetal
4 - 5 tallos de perejil
1 cebolla
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para adornar:
1 cucharada de sésamo

En primer lugar, preparar el relleno de la Borek: Vierta el aceite vegetal en una sartén y hacer que más de medio caliente caliente. A continuación, añadir cebolla picada en él y asado.
Agregar carne molida en la fritura de cebolla. Asado de la carne revolviendo constantemente.
Añadir limpieza y lavado sultaninas, los guisantes verdes enlatados, sal y pimienta negro en la mezcla. Cocine la mezcla durante unos 5-6 minutos más. Luego, retire el sartén de la estufa.
Añadir el perejil finamente en rodajas en la mezcla, mezcla de la mezcla y se deja enfriar.
Mientras tanto, corte cada uno de los yufkas en 4 trozos iguales. En total, usted debe obtener 24 piezas yufka.
Descanso uno de los huevos en un tazón profundo, acaba de añadir el blanco de la otra, añadir la leche y el aceite vegetal en ella también. Batir bien la mezcla.
Laicos 1 uno de los yufka rebanadas en el banquillo. Algunos propagación de la mezcla preparada por más de un pincel. Coloque la segunda pieza yufka en esta capa, algunos propagación mezcla de leche más.
Lugar algunos de la mezcla de carne molida en el mismo. Dobla los bordes de la gran parte de la yufka piezas en el centro y, a continuación, con rollo de 1,5 pulgadas de diámetro, un poco vagamente.
Preparar todos los boreks de esta manera. Lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada con firmeza.
Añadir la yema de huevo en la mezcla de leche restante y revuelva la mezcla y para que todo el boreks. Espolvorear de sésamo en todo el boreks.
Coloque la bandeja en el horno, que se fija a 190 C. Hornee el boreks, hasta que se conviertan en rojo. Servir calientes.

Nota: Si no comen este Borek en 3-4 horas después de la cocción, conservar en la nevera. En caso contrario, la carne molida en el boreks decae.