Pañuelo Borek

Mendil Böreği

2 listos para usar yufkas
1/2 vaso de yogurt
1/2 vaso de aceite vegetal
1 huevo

Para llenado:
De queso Feta, 3 matchboxes tamaño
7-8 tallos de perejil

Para la parte superior:
1/2 cucharadita de sésamo
1/2 cucharadita de semillas Nigella

Batir la mezcla de yogur, huevo y aceite vegetal en un tazón profundo. Mezcla el queso y mezclar con el perejil finamente troceados.
Superpose la yufkas. Propagación de la mezcla de yogur preparado en la yufka. Ponga 2 cucharadas de esta mezcla de lado a la propagación a lo largo de los Borek más tarde.
Doble el yufkas a partir del 4 de los bordes hacia el centro. Espolvoree la mezcla de queso en todas partes. Luego, doblar los yufka de nuevo como paquete.
Difundir los restantes 2 cucharadas de mezcla yogur de todo. Espolvorear de sésamo y semillas de Nigella también.
Hornee a 175 C. en el horno, hasta que se conviertan en rojo. Sin embargo, rebanada que desee. Servir caliente o tibia.

Nota: El yogur es especialmente utilizado para la cocción de alimentos pañuelo Borek. Si utiliza leche en lugar de yogurt, el Borek no crezca demasiado.