



Borek Zucchini con relleno

Kabaklı Börek



6 listos para usar yufkas
1 huevo
1 vaso de leche
1/3 vaso de aceite de oliva

Para el relleno:

6 zuchinis, de tamaño medio
2 vaso de queso de oveja rallado
1 huevo blanco
La mitad manojo de perejil
3 - 4 tallos de perejil
1/2 cucharadita de polvo de pimiento rojo

Para la parte superior:

1 yema de huevo
1 cucharada de sésamo

- # En primer lugar, preparar el relleno. Pelar los zuchinis y, a continuación, les densamente reja. Si es demasiado jugoso, puede eliminar su jugo extra.
- # Añada queso de oveja rallado, polvo de pimiento rojo, perejil y rodajas de eneldo, y mezclar.
- # Superpose la yufkas y, a continuación, el tramo cada uno de ellos en 8 pedazos iguales.
- # Vierta la leche en un tazón profundo, añadir el aceite de oliva y huevo en él, batir bien esta mezcla.
- # Mantenga uno de los triángulos, 1 cucharadita de propagación lechoso mezcla de todo, el segundo lugar yufka triángulo sobre el mismo, 1 cucharadita de propagación lechoso mezcla de todo también.
- # Lugar suficiente mezcla de calabacín en la gran parte de las capas yufka preparado, tapa la derecha y la izquierda bordes de la gran parte de la yufka triángulo, entonces deja volar. Preparar todos los triángulos por yufka esta manera, y luego colocarlos en la bandeja de hornear engrasada con firmeza.
- # Después de colocar todos los boreks en la bandeja, añadir la yema de huevo en la mezcla láctea. Difundir esta mezcla en todo el boreks y espolvorear ajonjolí todo también.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Hornee el boreks, hasta que se conviertan en rojo. Servir caliente.

Nota: "Borek Zucchini con relleno" puede ser servido con la mezcla de yogur y ajo aplastado.