



## Bore envuelto con espinacas llenado

Ispanaklı Sarma Börek



1/2 vaso de leche  
1/2 vaso de yogurt  
1 huevo  
1/3 vaso de aceite vegetal  
1 cucharadita de vinagre  
1 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para el relleno:  
500 gramos de espinaca  
1 cebolla  
3 cucharadas de aceite vegetal  
De queso Feta, las pequeñas cubo  
1 huevo blanco

Por entre las capas:  
8 cucharadas de aceite vegetal

Para la parte superior:  
1 yema de huevo

- # Lavar la espinaca y se cortan, el lugar en una olla. Agregar la cebolla finamente picada y aceite vegetal en ella. Cubra la tapa de la olla. De vapor más baja que el calor durante media hora, sin adición de agua.
- # Vierta la leche en un tazón profundo. Añadir el yogurt, aceite vegetal, vinagre, sal y el huevo y mezclar para que sea la masa.
- # Añadir la harina en esta mezcla poco a poco, mientras que amasando la masa, hasta que llegue a la consistencia de mediano y dejar de pegar a sus manos. Cubra la masa y el resto para media hora.
- # Cuando la mezcla de las espinacas se enfría, agregar la clara de huevo y puré de queso de oveja en la misma.
- # Divide la masa descansaba en 4 trozos iguales. Despliegue de la primera parte de la masa más floured por un banco de rodillo, lo más delgado posible.
- # 2 cucharadas de propagación de aceite vegetal en todo ello. Luego, coloque 1/4 de la mezcla de espinacas sobre el mismo y sentar más. Rollo de la segunda pieza de la masa, y el lugar a lo largo de los preparados primero.
- # 2 cucharadas de propagación de aceite vegetal en toda esta capa también. Coloque 1/4 de la mezcla de espinacas. Si bien las capas superpuestas, rollo, pero no demasiado firmemente.
- # Repita el mismo proceso para el resto de la masa 2 piezas. Coloque el preparado más de 2 rollos de la bandeja de hornear engrasada.
- # Difundir todas las yema de huevo sobre ellos. Hacer recortes en los rollos de 1 pulgada con espacios entre cada corte, por un cuchillo. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C.
- # Cuando la parte superior de la cara en forma de rollo boreks su vez, en rojo, quitar la bandeja del horno. Cuando se convierten en tibia, a rodaja de las cuerdas, que usted ha hecho, antes de ponerlas en el horno.
- # Servir caliente.

**Nota:** Chard también puede utilizarse en lugar de espinaca para cocinar esta receta.