



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Soda Borek

Sodalı Börek



6 listos para usar yufkas
5 cucharadas de aceite vegetal

Para llenado:
2 vaso de queso de oveja rallado
8 - 10 tallos de perejil

Para la parte superior:
2 botellas de refresco
1 huevo
1/3 vaso de aceite vegetal

- # La grasa de la bandeja de hornear. Lugar tres de los yufkas en la bandeja de hornear, por la difusión de vegetales, 1 cucharada de todo, después de colocar cada uno de los yufkas. Cortar los lados de la yufkas, que están de pie fuera de la bandeja, y colocarlos en la bandeja de nuevo.
- # Coloque la mezcla de queso rallado y perejil finamente en rodajas todo la 3^a capa de la yufkas.
- # Coloque los tres restantes yufkas esta capa de mezcla, tal como se haya colocado los tres primeros son, por difusión de aceite vegetal de todo después de colocar cada uno de ellos.
- # Batir la mezcla de huevo, aceite vegetal y de sosa en un bol y profunda. Vierta esta mezcla en todo el preparado Borek.
- # Rebanada de la Borek, sin embargo que usted desea. Coloque la bandeja en el horno que es calentada a 190 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en rojo.
- # Servir tibio ellos.

Nota: La sosa se debe utilizar con carácter urgente, después de la eliminación de su tapa de la botella.