



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

---

## Tostos Borek

Tostos Böreği



4 listos para usar yufkas  
1/3 vaso de leche  
1/3 vaso de aceite vegetal

Para llenar la mezcla:  
1 pequeño cubo de queso feta  
1 cebolla pequeña  
1 cucharadita de pimienta roja triturada

Para la parte superior:  
2 huevos  
10 galletas saladas

- # En primer lugar, superpose la yufkas. Cortar cada uno de ellos en 12 piezas, con un total de 48 piezas en forma de triángulo.
- # Vierta la leche y el aceite vegetal en un bol y batir la misma. Añadir el puré de queso de oveja, muy finamente cebolla picada y pimienta roja aplastó en la mezcla, y mezclar bien para obtener la mezcla de llenado. Mezcla o aplastar las galletas para convertirlas en polvo.
- # Ponga el primer triángulo en forma de pieza yufka sobre el banco de propagación y mezcla de leche de todo ello. Coloque la segunda durante la primera y la propagación una mezcla de leche de todo también.
- # Coloque la mezcla de llenado de la gran parte del triángulo. Doble la izquierda y la derecha las partes en el centro. Luego rodar el triángulo, pero no demasiado firmemente.
- # Después de preparar todas las boreks de esta manera, profunda, respectivamente, en sacudió huevo, y luego cubrir los galleta de polvo.
- # Coloque el boreks en la bandeja de hornear engrasada que es o que esté cubierta por la grasa a prueba de papel. Luego, coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornee el boreks, hasta que se conviertan en rojo.
- # Servir calientes o caliente.

**Nota:** Para aumentar el sabor de este Borek, se aconseja utilizar Cheesy galletas o galletas.