



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

Mejillones forma Borek

Midye Börek



1/3 vaso de yogur
1/3 vaso de aceite vegetal
1/2 vaso de agua
1 huevo
1 clara de huevo
1 cucharadita de sal
1 paquete de levadura en polvo
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Nivel Medio:
150 gramos de margarina

Para el relleno:
1 pequeño cubo de queso feta

Por la parte superior:
Yema de huevo

Descanso uno de los huevos en un cuenco profundo. Añadir el único blanco de los demás huevos, agregue el aceite vegetal, yogur, agua y sal de él. Mezclar bien. Añadir el polvo de hornear, que se mezcla con la harina de algunos. Añadir la harina en la mezcla hasta que la mezcla alcanza consistencia media. Amasar la mezcla.

Cubra la masa y el resto por 15 minutos. Mientras tanto, derrita la margarina y la mezcla de queso.

Dividir la masa en 6 descansado igualdad de piezas, despliegue de la primera parte como delgado como le sea posible. Vierta la mantequilla derretida todo, desarrollar la segunda y tercera unidades de masa y colocarlos también en la primera pieza desarrollada.

Cortar los bordes de la circular de la pieza desarrollada para dar forma a la masa como cuadrados. Lugar el corte de piezas más de la plaza en forma de capas, y rollo de estas capas, pero no demasiado firmemente.

2 Cortar en trozos y colocar estas piezas en un plato y el resto en el congelador durante 20 minutos. Repita el mismo proceso para el resto de 3 piezas de la masa también.

Retire la pasta endurecida del congelador y rebanada en pedazos, cada uno tiene 1 pulgada de espesor.

Apriete uno de los lados de las rebanadas, y luego rodar a cabo manteniendo la forma de la cara cortada, por su alcance.

Ponga el queso sobre la parte media de la masa de piezas laminadas y, a continuación, doblar y cerrar. Este lugar en forma de medio círculo en la pastelería bandeja de hornear engrasada. Propagación de yema de todos sobre ellos. Hornee en el horno, que es calentada a 190 C, hasta que se conviertan en color rosa.

Servir calientes.

Nota: 1 cucharadita de levadura en polvo se puede añadir a la mezcla de polvo de hornear en lugar de también. En ese caso, usted debe descansar la masa durante 1 hora.