



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

Rosa Borek con Chorizo de Llenado

Sosisli Gül Börek



3 listos para usar yufkas
1+1/2 vaso de leche
1/3 vaso de aceite vegetal
1 huevo

Para el relleno:
4 salchichas
1 cebolla
2 patatas medianas
1 vaso de guisantes verdes enlatados
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharada de salsa de tomate
1/2 vaso de agua
4 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

- # Preparar la mezcla de llenado de la primera: poner la verdura en la olla y dejar caliente. Luego, agregar la cebolla picada finamente en ella y hacerla rosada.
- # Agregar cubitos de patata y agua caliente sobre el mismo. Cubra la tapa de la olla y cocer durante aproximadamente 15 minutos.
- # Agregar embutidos, pasta de tomate y salsa de tomate en él. Cocinar durante 5 minutos más. Luego, añadir sal, pimienta negro y guisantes en el mismo. Cocine por 5 minutos más.
- # Superponerse el yufkas y cortarlas en 4 triángulos iguales. Un total de 12 triángulos.
- # Coloque la mezcla en frío salchicha la gran parte del triángulo. Rollo, pero no demasiado firmemente. Luego envolvemos alrededor de sí mismo.
- # Después de preparar todos los boreks, colóquelos en la bandeja de hornear engrasada. Vierta la mezcla de huevo, leche y aceite vegetal de todo. De sésamo se puede rociarse en todo.
- # Colocar en la nevera y el descanso de 1 hora.
- # A continuación, cocer en el horno, que es calentada a 190 C, hasta que se conviertan en rojo.

Nota: Esta puede ser preparado Borek 1 noche antes de servir.