Borek alla Crema

Kaymaklı Börek

3 yufka
3 crema (200gr)
1 bicchiere d'olio vegetale
1 bicchiere di latte
Per interno;
1 stampo di formaggio
Per la sopra;
1 uova
1,5 bicchieri pangrattato

Crema si prende in una pentola e si sciogle . Dopo aver tolto dal fuoco si lascia a freddare poi si aggiunge latte.
Prima yufka si mette sopra il tavolo. Alla sopra si mette dalla miscelata fi latte.
Poi si piega in due e dopo si taglia per 6 pezzi in triangolo .
Sopra di ogni pezzo si mette dalla miscelata di crema poi parte grossa si mette dalla miscelata di formaggio. Si fa il rullo.
Si preparano ugulamente anche le altre yufka. Il forno si regola a 190 gradi.
L'uovo si miscela con laltro pezzo di crema e si miscelno perfettamente.
Borek preparati prima si fanno passare dentro miscelato d'uovo poi dal pangrattato. Dopo si filano nel vassoio oliato.
Si inserisce nel forno riscaldato. E si cucina circa per mezz'ora.
Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Se volendo di avere il gusto diverso, si può aggiungere il cocco nella miscelata.