Borek Rugosa

Kırışık Börek

2 uove
1 bicchiere di latte
1 bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di sottaceto
In quantità di farina
Per oliare;
2 cucchiai di burro
1 bicchierino di olio vegetale
Per interno;
Mezzo mazzetto di formaggio

Nella ciotola da impastare si mettono latte uova olio vegetale sotto aceto e sale si miscelano poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
Dopo impasto preparato si coperta il si mette per una parte circa per mezz'ora.
Dopo impasto si condivide 4 pezzi uguali.
Ogni pezzo sul tavolo farinato si apre abbastanza grande. Alla sopra si mette dalla miscelata di burro sciolto ed olio vegetale.
Sopra si mette 1/4del formaggio e si piega dal fianco larghezza di 4 dito.
Poi si piega da due parte verso in mezzo con il matterello.
Poi si leva il matterello e si piegano I fini cosi diventano figura di luna.
Borek preparati si mettobo nel vassauo oliato ed alla sopra si mette miscelata d'olio rimasto.
Poi si mette nel foeno riscaldato a 190 gradi. Si cucina finché arrossisce bene.
Servirsi in caldo.

Nota: Per questo borek si deve usare burro per la colazione.