



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

Cadena Borek

Çubuk Böreği



6 listos para usar yufkas
2 vaso de leche
1 vaso de aceite de girasol
2 huevos

Para el relleno:
1 pequeño cachorro de queso feta
Manojo de perejil, la mitad

- # Ponga una yema de los huevos de lado. Mezcle los huevos con el resto de la leche y el aceite vegetal en un pozo profundo.
- # Ponga uno de los yufkas sobre el banco. Vierta la mezcla 4ta-5ta cucharadas de leche en todo ello. Luego, ponga a toda la superficie de un pincel.
- # Doble los bordes de la circular de la yufka sobre el centro como a la forma cuadrada. Luego, la propagación lechoso mezcla todo de nuevo.
- # Coloque la mezcla de queso y el perejil finamente rebanado en uno de los bordes de la plaza en forma de yufka. Coloque la parte de la misma mezcla en el lado opuesto de la plaza también.
- # Realice dos rollos que permanecer uno al lado del otro en el centro de la yufka.
- # Coloque la Borek en la bandeja de hornear engrasada en esta posición. Preparar el restante 5 yufkas de esta manera también. Colocarlos en la bandeja también.
- # Añadir la yema, que antes de dejar de lado, en la mezcla de leche y batir la misma. A continuación, vierta esta mezcla en todo el boreks de pie en la bandeja.
- # Corte la boreks en la bandeja. Cada una de las rebanadas deben tener 3 pulgadas de espesor.
- # Hornee en el horno, que es calentada a 180 C, hasta que se conviertan en rojo.

Nota: Este Borek puede ser preparado con ayran en lugar de leche.