



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

Borek con lentejas

Mercimekli Börek



3 phyllo pastelería
1 vaso de lentejas, cocidos
1/3 vaso de aceite vegetal
2/3 vaso de yogur
1 cebolla, de gran tamaño
1 huevo
1 tomate, de gran tamaño
Sal

- # Dice la cebolla, y añadir las lentejas cocidas y 1 / 2 cucharadita de sal y aceite. Ase hasta que se ablanda a fuego medio. Deja que se enfríe.
- # Coloque la primera hoja de phyllo pasteles en la cocina arriba, extienda la mezcla de clara de huevo, aceite y yogur sobre el mismo.
- # Coloque la segunda phyllo pastelería en la primera, y la propagación de la misma mezcla en él también.
- # Después de hacer los mismos actos de la tercera, cortado en 12 triángulos iguales.
- # Poner el relleno en la gran parte de los triángulos, y luego de recapitulación.
- # Propagación de yema de huevo en él, scarp pequeños agujeros que tienen casi 1 pulgadas de longitud en medio de ellos, y coloque 1 rodaja de tomate en la cada hoyo.
- # Colocar en la bandeja del horno engrasados, cocinar en el horno, que cuenta con 180 C hasta que sus partes superiores volverá de color rojo.

Nota: Es aconsejable que utilice la mitad del aceite para el relleno y la otra mitad para engrasar la phyllo pasteles.