



Laminados en Borek con queso feta

Peynirli Rulo Börek



3 huevos
3 yufkas
1/3 vaso de aceite vegetal
1 vaso de yogur
1 vaso de queso feta, rallado
8-10 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Rompa los huevos en un cuenco, excepto la yema de uno de ellos, y batir, añadir el yogur y el aceite en él y bata hasta que se convierte en liso.
- # Lay Yufka la primera en el banquillo, sentar 1 / 3 de la mezcla de todo. Coloque la segunda Yufka en ella y sentar 1 / 3 de la mezcla de todo también.
- # Sentar las restantes 1 / 3 parte de la mezcla en todo el tercero también.
- # Cortar los bordes de la yufkas para que sea en forma de cuadrado.
- # Cortar las piezas huir de yufkas en pedazos más pequeños y sentar en la plaza en forma de capas Yufka.
- # Mezclar el queso, perejil y pimienta roja triturada y vierta todo sobre el Borek.
- # Roll la Borek, pero ten cuidado de rodar al mismo tiempo, usted no debe rodar muy difícil o muy laxly.
- # Refrigere los laminados Borek por 2 horas para que sea fijo.
- # Cortar en 1,5 o 2 piezas dedo de ancho, y extiende la yema de todo las piezas. Colóquelos en la bandeja del horno engrasada.
- # Hornear en horno de 180 C hasta que sus partes superiores se vuelven rojas.

Nota: Puede añadir calabacín en el queso si lo desea.