



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

Borek bandeja de horno

Tepsi Böreği



6 hojas de phyllo pastelería
250 ramos queso feta
1/2 vaso de perejil picado
1/2 lt. leche
6 cucharadas de aceite vegetal
1 huevo

- # Engrasar la bandeja de horno, colocar 3 hojas en el suelo de estaño vertiendo aceite y leche entre cada uno de ellos.
- # Espolvorear queso rallado y perejil picado sobre la 3^a hoja.
- # Sustitúyase el resto de las hojas como lo hacía antes en la mezcla de queso y el perejil.
- # Añadir 1 huevo en el resto de la leche y el aceite mezcla. Propagación en la última hoja. Usted puede cortar no obstante que desee.
- # Hornear en 180 C horno caliente durante 40 minutos.

Nota: Usted puede cocinar tantos tipos de borek por esta receta por chancing los ingredientes.