



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

Borek con Kadayif

Saçaklı Börek



250 gramos kadayif (horno de panadería pastelería ral
1 vaso de queso feta
2 vaso de leche
2 huevos
1/3 vaso de aceite vegetal
2 cucharadita de sal

- # Ponga el kadayif en un bol, y añadir la leche fría, huevos, la sal, y mezclar sin maceración.
- # La grasa de tamaño medio bandeja de horno, y poner la mitad de la kadayif en ella, la fuerza del mismo.
- # Espolvoree el queso feta en todo.
- # Colocar el resto de los más de kadayif queso, la fuerza del mismo.
- # Refrigere durante la noche.
- # El día después de cocinar en el horno a 200 C hasta que su parte superior se convierte en rojo.

Nota: Cocina kadayif toma más de la cocina phyllo pastelería.