



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

---

## Sobre Pastelería

Zarf Böreği



3 phyllo pasteles  
1/2 vaso de leche  
1/2 vaso de aceite vegetal  
1 huevo  
1 vaso de queso rallado  
1 cucharada de semillas de nigella

# Lay phyllo la pastelería en el banco. Extender la mezcla de leche, el aceite y la clara de huevo todo por la ayuda de un pincel.

# Doble la pastelería como un sobre.

# Cortar la pasta doblada como en el signo más (+), en 4 piezas.

# Extender la mezcla de clara de huevo, leche y aceite en todo el cada sobre.

# Coloque el queso sobre cada pieza y doble como un sobre de nuevo. Preparar el resto de phyllo pasteles por el mismo método.

# Obtener el doblado partes de los sobres y el lugar hacia abajo en la bandeja del horno engrasados.

# Propagación de yema de huevo en todo el sobres y espolvorear nigella semillas.

# Cocine en horno a 190 C hasta que sus partes superiores volverá de color rojo.

**Nota:** Sobre pastelería es un fácil cocinar el pastel. Puede utilizar diferentes tipos de relleno. Puede utilizar yogur en lugar de leche también.