



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

Perezoso Borek

Tembel Böreği



7 cucharadas de aceite vegetal
2 huevos
1 vaso de leche
2 cucharadas de yogur
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
Basta Harina
1 vaso de aceite, para freír

- # Mezclar todos los ingredientes muy bien. Añadir la harina poco a poco mientras se mezcla.
- # Amasar la mezcla b añadiendo harina, hasta que llega a la coherencia de earlobe.
- # Resto de la masa durante 1 hora.
- # Divida la masa descansado en 4 piezas.
- # Roll hacia fuera, pero no hacen demasiado delgada. Cortar en trozos en forma de rombo.
- # Fry en aceite muy caliente, hasta que a su vez color dorado.

Nota: Este Borek es tan rica y también muy fácil de cocinar. Se puede servir con queso feta.