



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

Arabia borek

Arap Böreği



2 huevos
1 vaso de yogur
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
Harina
100 gramos queso feta
1 cebolla pequeña
7-8 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturados
1 vaso de aceite, para freír

- # Rompa los huevos en un recipiente profundo, añadir yogur, la sal, el bicarbonato de sodio en él y mezclar. Añadir la harina hasta obtener un suave, pero no limitándose al lado masa. Cuando la masa llega a derecha coherencia cubre con una tela húmeda, y se deja reposar durante 1 hora.
- # Mientras tanto preparar el relleno. Rallar el queso, dados la cebolla finamente, el tramo tiene su origen a fin de la perejil finamente, y mezclarlas luego añadir pimienta roja triturado.
- # Recogida de limón del tamaño de piezas de la masa, se extiende por la ayuda de sus extremidades del dedo hasta que quede más pequeño que un plato.
- # Coloque 1 cucharada cosas en la pieza se empezó a utilizar la masa y haga doble que en la fuerza y, por último, para cerrar los bordes.
- # Repita esta acción hasta que la masa termine.
- # Hacer el aceite rojo-caliente, freír hasta que la boreks su vez de color amarillo dorado, servir caliente.

Nota: Este es el borek nacional receta de Aleppo, Siria en particular.