



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

Borek con el trigo y la tierra cuarteada Carne

İçli Köfte Böreği



3 phyllo pasteles
200 gramos terreno carne
1 vaso de miga de pan
1+1/2 vaso de yogur
2 cebollas
1/2 vaso de nuez
2/3 vaso de trigo agrietado
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 cucharadas de aceite vegetal

- # Poner el aceite en una sartén, agregar la cebolla y carne picada, asado juntos.
- # Cuando toda el agua se evapora agregar pasta de tomate y cubiertas por una densa machacados nueces, la sal y la llovizna negro pimienta.
- # Añadir lavado agrietados trigo sobre esta mezcla, cubrir la tapa de inmediato, no agregue agua, y su vez, fuera de la estufa y dejar que el trigo se agrietados cocido con el vapor. Por eso, debe resto es de 20 minutos.
- # Superpose la phyllo pasteles en el banco. Corte en 8 triángulos. Por eso, debe obtener 24 triángulos.
- # Superpose los 2 triángulos, poner la mezcla o la gran parte del triángulo y el triángulo rollo.
- # Sumerja el borek en el yogur al principio y luego cubrir con el pan rallado, y luego colocar en la bandeja. Cook en 180 C hasta que se volverá de color rojo.