



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

Paquete Borek

Bohça Böreği



De levadura, 1 Matchbox tamaño
4 vaso de harina
1/2 vaso de agua tibia
1/3 vaso de yogur
1/3 vaso de aceite vegetal
2 azúcares Cube
1+1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite vegetal

Para relleno;
2 patatas medianas
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de sal, pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
2-3 tallos de perejil

- # Divida la levadura y el lugar en el cuenco, añadir la leche caliente y azúcar, y mezclar.
- # Añadir 1 huevo, 1 clara de huevo, sal, yogur, 4 tazas de harina suave en la mezcla, amasar por un rato y agregar aceite vegetal, amasar la masa por un tiempo más. Cúbralo y de descanso de 45 minutos.
- # Si bien la masa en reposo, preparar el relleno; hervir las patatas, ralla por la ayuda de un tenedor, a fin de agregar en rodajas la cebolla finamente rebanadas que también son amasado con sal, añadir el perejil finamente rebanados, negro pimienta, pimienta roja triturada, aceite vegetal y mezclar muy bien.
- # Divida la masa descansado en 2 piezas, poner en marcha cada pieza en plazas which son un poco más grande que la placa de servicio.
- # Cortar la masa enrollada a cabo en 16 pequeños cuadrados. Coloque 1 cucharadita de la mezcla de puré de patata en el centro de la pequeña plazas, y pack. (Usted debe obtener 32 piezas de Borek)
- # Coloque el boreks en la bandeja del horno engrasada. Descanse en la bandeja del horno durante 20 minutos, repartidos por toda la yema.
- # Coloque la bandeja en el horno frío, y establecer el horno a 180 C, y el boreks cocinar durante 30 minutos. Servir caliente o tibia.

Nota: Puede agregar algunos otros ingredientes como el relleno y cortar las piezas en tamaños más grandes para cocinar distintos tipos de paquete borek.