Pacanga Borek

Paçanga Böreği

1 kg. yufka (6 hojas)
15 rebanadas de pastrami
1+1/2 vaso de queso rallado kashar
2 tomates de tamaño medio
4 pimientos del banano
1+1/2 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
1 huevo
1/2 cucharadita de sal

Pelar los tomates y los dados, pastramis la rebanada finamente, retire las semillas de los pimientos y cortar los pimientos en el tamaño de pastrami piezas.
Coloque el tomate, pimiento y pastrami trozos en un cuenco, añadir la clara de huevo, queso y kashar sal en ella, y mezclar.
Sentar las Yufka en el banquillo. Cortar cada Yufka en 8 piezas en forma de triángulo. (48 piezas en total)
Mezclar el aceite y el yogur, y repartidos por todo el primer trozo de la Yufka, y el lugar la segunda pieza en forma de triángulo en él, y extiende la mezcla de todo también.
Ponte algo de relleno en la mezcla de gran parte de los preparados Yufka triángulos, and roll que laxly.
Coloque las 24 piezas de Borek que son preparados por el mismo método en la bandeja del horno engrasados, difundir la yema de todos los demás sobre ellos.
Hornee a 190 C horno durante 30 minutos. Servir caliente.

Nota: Pacanga Borek es un otomanas la receta de cocina que se adapta a la era moderna con algunos pequeños cambios.