



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

Rápido Borek

Şipşak Böreği



3 yufkas
1 vaso de queso feta, rallado
4-5 tallos de perejil
1/6 vaso de aceite de oliva
1 cucharada de semillas de nigella
1 litro de agua

- # Cortar la cada Yufka en 4 piezas, usted debe conseguir 12 piezas triángulo total.
- # Ponte algo de la mezcla de eneldo finamente cortado en lonchas y rallado queso feta en gran parte el pf Yufka los triángulos.
- # Roll que a partir de la gran parte de ella, y después del laminado forma como se incrementaron en torno a rodar.
- # Preparar todas las piezas de este método, y colocarlos en la bandeja del horno de conseguir sus fines.
- # Vierta 1 litro de agua en todo el Borek piezas, y descanse en agua durante 1 hora.
- # Al final del tiempo eliminar la Borek piezas de la explotación de agua para eliminar su agua extra, y colocarlos en la bandeja del horno engrasada.
- # Propagación del petróleo en todo el boreks de la ayuda de una brocha, esparza las semillas nigella todo.
- # Coloque la bandeja del horno en el horno que es calentada a una temperatura de 195 C, y cocinar hasta que se convierte en rosa claro. Servir cuando a su vez tibia.

Nota: El color de la boreks rápido es de color rosa claro. Si los hacen rojo se secan.