



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

---

## Otomano villas' borek

Konak Böreği



3 listo yufkas  
200 gramos carne molida  
1 cebolla  
Migas de pan 1 rebanada  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
3 cucharadas de aceite vegetal  
1 huevo  
1/2 vaso de leche  
1/6 vaso de aceite vegetal

- # Asado la carne molida con 3 cucharadas de aceite vegetal, añadir cebolla picada finamente en él.
- # Cuando la cebolla se tostado añadir sal, pimienta y negro migajas en el mismo, y dejar reposar a enfriar.
- # Tajada de cada Yufka en 8 triángulos iguales.
- # Usted debe obtener 24 triángulos Yufka de esta manera.
- # Mezclar la leche, aceite vegetal y clara de huevo, tomar uno de los triángulos Yufka y difundir esta mezcla de todo por la ayuda de un pincel. Coloque el segundo triángulo en el primero y extiende la mezcla de todo también.
- # Ponga 1 cucharada de la mezcla de carne molida en la gran parte del triángulo, doble los bordes de la gran parte para impedir el relleno huir del rollo, y luego rodar el triángulo y el lugar en la bandeja del horno.
- # Preparar 12 boreks de esta manera. Propagación de yema de huevo en todo.
- # Hornear en horno de 175 C hasta que sus partes superiores se vuelven rojas.
- # Servir caliente o tibia.

Nota: Este Borek era muy popular en villas otomana en Estambul en las edades de edad, debido a que es llamado como "otomano Villas' Borek".