



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

Twins Borek

Burgu Börek



6 yufkas
1/2 paquete de macarrones gemelos
1 vaso de queso feta rallado
1+1/2 vaso de leche
3/4 vaso de aceite vegetal
1 huevo

- # Hervir los macarrones en un primer momento, drenaje, y dejar reposar a enfriar.
- # Preparar la salsa de los macarrones de whisking la mezcla de leche, aceite vegetal y clara de huevo, mientras que los macarrones se enfría.
- # Grease la bandeja del horno como la preparación de la bandeja Borek. Superpose los primeros 3 yufkas en la bandeja de horno poner la mezcla entre ellos. Cortar los bordes que cuelgan hacia abajo de los bordes de la bandeja y los laicos de ellos en la bandeja también.
- # Después de colocar 3 yufkas en la bandeja, coloque el fresco rallado macarrones y queso feta en la yufkas. Vierta parte de la mezcla en todo el macarrones.
- # Colocar el resto de 3 yufkas en la bandeja también de la misma manera.
- # Coloque el Yufka suave en la parte superior. Mezclar 2 o 3 cucharadas de mezcla con yema de huevo y difundirlo en todo el Yufka de pie en la parte superior.
- # Tajada de la Borek en plazas de primera y, a continuación, cada trozo cuadrado en 2 piezas en forma de triángulos.
- # Ponga en el horno frío. Hornear en 175 C hasta que su superficie se convierte en rojo (aproximadamente 45-50 minutos). Servirla caliente.

Nota: La razón de utilizar los gemelos macarrones es hacer que el Borek espesa.