



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

Boreks en forma de triángulo con relleno de espinacas

Muska Böreği



1 manojo de espinacas (250 gramos)
1 cupful rallado queso feta
1 cebolla pequeña
4 cucharadas de aceite vegetal
3 yufkas
Aceite vegetal para freír

Lavar las espinacas, escurrir y se cortan finamente.

Añadir la cebolla finamente picada y 4 cucharadas de aceite vegetal en ella, cubierta por la tapa y cocine a lo largo de fuego lento durante unos 20 minutos sin adición de agua.

Al cocinar el relleno, corte el yufkas en 2 piezas al primero, y cortarlas en rendijas que tienen el grosor de la gran parte de la matchbox.

Ponga algunos enfriado las espinacas en el lado estrecho de los triángulos y poner rallado 1 pizca de queso feta en él. Doble desde el borde como un triángulo y luego seguir trabajando en el triángulo para cubrir el relleno con Yufka totalmente y, a continuación, se orinan en la final a palo.

Puede añadir el resto de piezas circulares de la yufkas en el llenado después de cortarlos en pedazos pequeños.

Ponga el preparado boreks en aceite caliente y fría ambos lados. Servir caliente o les caliente.

Nota: en forma de triángulo Borek es generalmente preparados con queso relleno. Las espinacas relleno es delicioso y tiene un alto valor nutritivo.