



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

Aprendiz Borek

Çırak Böreği



2 huevos
1/3 vaso de aceite vegetal
2/3 vaso de leche
1 cucharada de pasta de tomate
5 vaso de harina
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal

Para llenado:

4 patatas, hervidas
2 cebollas
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturada

Por la parte superior:
1 vaso de leche fría

Ponga el huevo, aceite vegetal, leche, pasta de tomate, blanco de un huevo, sal y bicarbonato de sodio en un profundo bol y mezclar. Añadir la harina tamizada en que poco a poco amasando mientras que la masa para hacer llegar la masa consistencia media.

Cubra la masa y de descanso. Mientras tanto preparar el relleno, dados la cebolla y el asado con aceite vegetal, añadir el rallado o en puré de patatas cocidas en ella, y añadir la sal y la pimienta roja triturados en ella también, sofría por un tiempo, retírela de la estufa y deje que se enfríe abajo.

Divide la masa descansado en 4 piezas. Roll de cada pieza en el tamaño de la bandeja del horno. Lay extenderá la masa pieza en la bandeja del horno engrasados sin problemas, un poco de aceite propagación de todo y sentar a toda la superficie.

Ponga el segundo extenderá la masa pieza en el primero, colocar el relleno preparado sobre él y pongo sin problemas.

Lugar laminados en la tercera pieza de masa en el llenado, la propagación del petróleo en todo lugar y, a continuación, la cuarta pieza en masa la tercera, la yema y la propagación de todo. Recortarla en matchbox cuadrados de tamaño en forma de piezas.

Ponga en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C por un tiempo, y hornee hasta que su superficie se convierte en totalmente roja. (Por unos 30 minutos)

Cuando empieza a convertirse en leche tibia verter todo. El descanso por un tiempo y luego servir.

Nota: Si desea caliente sabor, puede añadir pimienta pegar en la masa en lugar de pasta de tomate.