



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

Leche Borek

Sütlü Börek



4 huevos
4 cucharadas de aceite vegetal
1/3 vaso de yogur
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Para llenado:
300 gramos queso
La mitad manojo de perejil
1 vaso de aceite de maíz, para capas interiores

Por la parte superior:
3 vaso de leche

- # Separe la yema de un huevo, ponga huevo que el blanco y el resto de los huevos en un recipiente profundo.
- # Añadir el aceite vegetal, yogur y sal de él, agregar la harina poco a poco amasando mientras que la masa, hacer la masa de consistencia media han amasado por ella.
- # Después de descansar la masa durante 30 minutos, dividirla en 8 trozos iguales, rollo de cada pieza.
- # Roll masa de cada pieza en el tamaño de Yufka por un rodillo.
- # Secar la masa extenderá piezas en el banquillo durante unos 30 minutos antes de colocarlos en la bandeja.
- # Grease la bandeja de horno, colocar los laminados y la pasta seca en la bandeja del horno, puede arruga para que se adapte al mismo tiempo que en la bandeja del horno.
- # Superpose 4 de la masa enrollada a cabo obras en la bandeja de propagación de petróleo por un pincel.
- # Ponga el relleno que se prepara mezclando el queso y el perejil en la 4^a capa.
- # Colocar el resto de 4 capas en el llenado de la difusión de petróleo después de colocar cada uno de ellos también.
- # Mezclar la yema de huevo restante con un poco de leche y sentar esta mezcla a todas las superficies. Slice la Borek en cuadrados.
- # Ponga en el horno frío, el calor conjunto a 175 C, y hornee hasta que la superficie se convierte en rojo.
- # Vierta 3 tazas de leche hirviendo en todo el Borek, después de retirarlo del horno.
- # Cuando el Borek absorbe totalmente la leche (alrededor de 1 hora más tarde) el lugar en que la placa de servicio y servir.

Nota: Cubrir una bandeja en la Borek después de verter la leche de todo, ayuda a mantener la Borek suave.