



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

Borek con la carne cruda de llenado

Çiğ Börek



1 huevo
1 vaso de agua tibia
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Para llenado:
250gramos carne molida, fatless
1 tomate grande
1 cebolla grande
La mitad manojo de perejil
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/6 vaso de agua
Aceite vegetal para freír

- # Rompa el huevo en un recipiente profundo, agregue agua caliente y sal en ella, y mezclar bien.
- # Añadir la harina hasta que la masa llegue a consistencia media, mientras que amasando la masa.
- # Cubra la masa y el resto durante 30 minutos.
- # Preparar el relleno mientras tanto. Rallar el tomate y la cebolla, rebanada finamente el perejil, y mezclar con la carne cruda, negro pimienta y 1 / 6 taza de agua. Obtener un jugoso relleno.
- # Divide la masa descansado en 24 piezas iguales.
- # Roll de cada pieza en tamaño plato de postre con un espesor delgado. (Debido a preparar el relleno sin cocinar, la masa debe ser delgada).
- # Ponga suficiente relleno en un lado de la masa extenderá pieza y ponerla a ese lado, cerca de la otra parte en el llenado, la fuerza en los bordes de los dedos para cerrar firmemente.
- # Ponga el Borek en el aceite caliente, y freír ambas partes con color rosa.
- # Cuando el boreks se dispararon colocarlos en una toalla de papel para eliminar su petróleo extra.
- # Servir caliente ellos.

Nota: Este es Borek de Eskisehir región.