



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

Borek con nueces

Cevizli Börek



1 huevo
2/3 vaso de leche
1/3 vaso de aceite vegetal
Sal de limón, 1 del tamaño de garbanzo
1 cucharadita de sal
3 vaso de harina

Para llenado:

250 gramos de mantequilla
4 cucharadas de aceite vegetal
1+1/2 vaso de nueces finamente machacados
1 vaso de leche

Para Rolling Out:

1+1/2 vaso de almidón

Ponga los huevos, leche, aceite vegetal, sal machacados limón, la sal y la harina cernida en una profunda bol, amasar para hacerla llegar a consistencia media.

Cubra la masa y el resto por 20 minutos, y luego dividirlo en 14 piezas iguales. Mientras tanto derrita la mantequilla, añadir el aceite vegetal en el mismo.

Esparza almidón todo cada pedazo de masa, poner en marcha cada uno de ellos en el tamaño un poco más grande que la bandeja del horno.

Grease la bandeja del horno, coloque la masa extenderá pieza en la bandeja del horno, puede que arruga a la empresa. Extender 2 o 3 cucharadas de mezcla de margarina derretida y el aceite vegetal de todo por la ayuda de un pincel.

Verter un poco de leche y espolvoree nuez algunos golpean todo el bandeja de horno engrasada.

Difundir la leche y nuez entre todos los laminados en masa a cabo mientras superposición de piezas.

Superposición de todas las capas, el Borek estarán listos para hornear.

Difundir el resto del aceite en todo, rebanada en pedazos que no obstante que desea de un cuchillo. Coloque en el horno que es calentada a una temperatura de 195 C, hornear hasta que se convierte en rojo sin secado totalmente.

El sabor de este Borek se incrementa si usted descansa después de la cocción, debido a que se actúe al día siguiente se aconseja.

Nota: La leche se utiliza para suavizar la Borek, más leche no es útil, porque la cocina nueces obtener duro en esa situación, y la masa capas también no puede obtener cocinados adecuadamente.