



Borek con Frutas

Meyveli Börek



2 yufkas
1/6 vaso de aceite vegetal
2 vaso de leche
3 cucharadas de harina
1/2 vaso de azúcar granulada
1 paquete de vainilla
8 - 10 fresas
1 vaso de compota de fresas
Castor azúcar

- # Lay uno de los yufkas en la bandeja de hornear y la propagación de petróleo de todo a través de pincel.
- # Cortar los bordes de la Yufka que están de pie fuera de la bandeja y ponerlos en el Yufka.
- # Cortar la segunda Yufka también en el tamaño de la bandeja y coloque los bordes hacia el primer Yufka de nuevo.
- # Lugar Yufka el segundo en el primero en obtener un buen nivel. (Smoothly corte yufkas debe permanecer como inferior y superior capas, y las piezas deben estar entre ellos.)
- # Hornee el yufkas en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C. hasta convertirse en el yufkas duro.
- # Mientras tanto, preparar el relleno, poner la leche fría, azúcar granulada y la harina en un recipiente profundo y revuelva. Coloque la olla a fuego medio, retírelo de la estufa hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche y agregar la vainilla en él.
- # Wet la dura y caliente yufkas que se retiran del horno con compota de fresas. El descanso por un tiempo para suavizar la yufkas.
- # Cuando el yufkas se enfríe, repartir el pudín de leche en todo el yufkas. (Puede añadir algunas compota en el pudín si su consistencia es espesa.)
- # Póngalo las fresas que están finamente cortado en la gran parte de la yufkas and roll el yufkas, finalmente obtener su desventaja final.
- # Después de refrigeración por alrededor de 15 - 10 minutos, recortarla en piezas que tienen la anchura de un dedo, espolvorear de azúcar de ricino todo al servicio de ellos.

Nota: Para la preparación de compota de fresas; hervir 15 - 20 fresas con 2 vaso de agua y 1/2 vaso de azúcar granulada por 20 minutos. Utilízalo para el Borek con frutos cuando se enfría.