



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

Rosa sabrosos borek

Açma Gül Böreği



1+1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/3 vaso de agua tibia
1 huevo blanco
1 cubo de azúcar
1/6 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de yogurt
1 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
1/2 vaso de aceite vegetal
1 pequeño cubo de queso feta
5 - 6 tallos de perejil

Para la parte superior:
1 yema de huevo
1 cucharada de sésamo

- # Ponga la levadura en polvo, agua caliente y azúcar en un tazón, mezcle la misma. A continuación, la cobertura y la mezcla de descanso de 10 minutos.
- # Al final del tiempo de reposo, añadir la clara de huevo, yogur, sal y aceite vegetal en la mezcla y mezclar bien.
- # Amasar la mezcla por adición de harina sobre ella poco a poco. Que sea suave alcanzar la coherencia. Portada de descanso y que durante media hora por lo menos.
- # Divida la masa descansaba en 12 pedazos iguales. Rollo de cada una de las piezas en tamaño de la placa.
- # Propagación de aceite vegetal en todo el laminadas en masa a pieza, como una capa delgada. A continuación, se doblan en doble. Propagación de aceite vegetal en toda la boca doblada de la media también.
- # Lugar algunos de la mezcla de queso de oveja rallado y el perejil finamente troceados en el buen lado de la mitad de una cadena. A continuación, el rollo yufka. A continuación, mantenga uno de los extremos Stable, de recapitulación y el otro alrededor de la una estable.
- # Preparar todos los boreks de esta manera. Accede a la terminaciones de los rollos de negativo, mientras que colocarlas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre cada uno de los boreks. Boreks el resto en la bandeja de media hora.
- # Propagación de yema de huevo en todo el boreks, espolvorear ajonjolí también. Hornee a 190 C en el horno, hasta que se conviertan en rojo.
- # Servir caliente o tibia.

Nota: Después de retirar el Borek de la estufa y la refrigeración hacia abajo, coloque en una bolsa de nylon y se unen bien. De esta manera, usted puede mantenerla fresca durante unos 1-2 días.