



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

Pañuelo Borek

Mendil Böreği



2 listos para usar yufkas
1/2 vaso de yogurt
1/2 vaso de aceite vegetal
1 huevo

Para llenado:
De queso Feta, 3 matchboxes tamaño
7-8 tallos de perejil

Para la parte superior:
1/2 cucharadita de sésamo
1/2 cucharadita de semillas Nigella

- # Batir la mezcla de yogur, huevo y aceite vegetal en un tazón profundo. Mezcla el queso y mezclar con el perejil finamente troceados.
- # Superpose la yufkas. Propagación de la mezcla de yogur preparado en la yufka. Ponga 2 cucharadas de esta mezcla de lado a la propagación a lo largo de los Borek más tarde.
- # Doble el yufkas a partir del 4 de los bordes hacia el centro. Espolvoree la mezcla de queso en todas partes. Luego, doblar los yufka de nuevo como paquete.
- # Difundir los restantes 2 cucharadas de mezcla yogur de todo. Espolvorear de sésamo y semillas de Nigella también.
- # Hornee a 175 C. en el horno, hasta que se conviertan en rojo. Sin embargo, rebanada que desee. Servir caliente o tibia.

Nota: El yogur es especialmente utilizado para la cocción de alimentos pañuelo Borek. Si utiliza leche en lugar de yogurt, el Borek no crezca demasiado.