



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

---

## Trenzado Borek

Dolama Börek



6 listos para usar yufkas  
2 huevos  
2 vaso de leche  
1 vaso de aceite vegetal

Para el relleno:  
1 cubo de queso de oveja, de tamaño medio  
La mitad manojo de perejil

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

- # Batir la mezcla de huevo, leche y aceite vegetal en un tazón profundo. Añadir el puré de queso en rodajas y el perejil en él y mezclar para obtener el relleno.
- # Laicos uno de los yufkas en el banquillo. Spread 3-4 cucharadas de leche mezcla de todo. Veces en el doble. Spread 1-2 cucharadas de la mezcla de leche también.
- # Lugar de llenado suficiente en el buen lado de la yufka plegado y, a continuación, el rollo yufka. A continuación, celebrar uno de los extremos del dispositivo estable y, a continuación, toque uno que otros en torno a la primera. Colócalo en el centro de la bandeja de hornear engrasada.
- # Repita el mismo proceso para el restante 5 yufkas también. Luego, el lugar en torno a la primera una en la bandeja.
- # Después de preparar todas las boreks, difundir el resto de mezcla de leche de todo el boreks. Espolvorear de sésamo y semillas de Nigella también.
- # Coloque la bandeja en el horno, que se fija a 180 C. Hornee el boreks, hasta que sus partes superiores se convierten en rojo. Rodaja y servir caliente o tibia.

**Nota:** Si usted quiere cocinar este Borek con carne molida o la espinaca en lugar de queso, que debería disminuir la medida del aceite en la mezcla.