



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

Skopje Borek

Üsküp Böreği



6 listos para usar yufkas
200 gramos de mantequilla
500 gramos de carne cubos

Para la parte superior:
2 vaso de caldo
1 vaso de yogurt
4 dientes de ajo
3 cucharadas de harina
1 huevo
1/2 cucharadita de sal

Para orinarse en:
2 vaso de caldo

- # En primer lugar, se derrite la mantequilla y la grasa de la bandeja con esta mantequilla derretida. Superpose la yufkas por la difusión de la mantequilla entre la yufka capas. Luego colocarlos en la bandeja.
- # Cortar el yufka colina en la bandeja en 4 trozos iguales. Hornee en el horno, que es calentada a 200 C, manteniendo su color rosado durante la cocción.
- # Mientras tanto, hervir la carne en cubos de 5 vaso de agua, hasta que ablande.
- # Vierta 2 vaso de caldo en una olla pequeña. Aplastar los dientes de ajo 1/2 cucharadita de sal, y añadir en la olla. Añadir 1 huevo, 1 vaso de yogurt y 3 cucharadas de harina en la olla también. Mezclar bien, antes de poner la olla en la estufa.
- # A continuación, cocinar a fuego mediano revolviendo constantemente por, hasta que la mezcla llegue a la consistencia de pudín de leche.
- # Después de retirar el yufka horno de la estufa y la refrigeración hacia abajo, para 2 vaso de caldo de todos sobre él. Coloque la carne hervida piezas sobre el mismo. Vierta la mezcla de yogur de todo.
- # Lugar Borek Skopje en el horno, que es calentada a 180 C. y hornee hasta que se convierte en rosa.
- # Servir caliente o tibia.

Nota: Este Borek puede ser servido solo o puede ser servido con los platos principales.