



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

## Borek con Soujouk de Llenado

Sucuklu Börek



6 listos para usar yufkas  
1/3 vaso de aceite vegetal  
1/2 vaso de leche  
1 huevo blanco

Para llenado:  
1/4 de bobina soujouk  
1 tomate grande  
1 grande pimiento verde  
3 matchboxes tamaño de queso feta

Para la parte superior:  
1 yema de huevo

# En primer lugar, preparar la mezcla de llenado: la soujouk rebanada finamente. Luego, cortar en rodajas de estas plazas. A continuación, agregue puré de queso, pimienta finamente en rodajas de tomate y sobre ella, y mezclar bien.

# Vierta la leche en un tazón profundo, y añadir clara de huevo y vegetales en ella, y revuelva la mezcla.

# Después de corte de cada uno de los yufkas en 2 piezas, ranura en cuerdas, cada uno tiene 2 pulgadas de ancho.

# Lugar uno de los yufka cadenas en el banco, la propagación de la mezcla de leche de todo ello. Coloque la segunda pieza de yufka más de la primera y la propagación de la mezcla de leche de todo también. Luego, coloque la mezcla de llenado lo suficiente sobre ella y la tapa en forma de triángulo.

# Repita el mismo proceso, hasta el acabado de todas las piezas yufka. Coloque el preparado boreks en la bandeja de hornear engrasada. Añadir la yema de huevo en la mezcla de leche restante y mezcle. A continuación, la faneca esta mezcla en todo el boreks, de pie en la bandeja.

# Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear ellos, hasta que el boreks convertirse en rojo.

# Servir caliente o tibia.

Nota: "Borek con Soujouk de Llenado" puede ser en forma de "Cigarillo Borek".