Tostos Borek

Tostos Böreği

4 listos para usar yufkas
1/3 vaso de leche
1/3 vaso de aceite vegetal

Para llenar la mezcla:
1 pequeño cubo de queso feta
1 cebolla pequeña
1 cucharadita de pimienta roja triturada

Para la parte superior:
2 huevos
10 galletas saladas

En primer lugar, superpose la yufkas. Cortar cada uno de ellos en 12 piezas, con un total de 48 piezas en forma de triángulo.
Vierta la leche y el aceite vegetal en un bol y batir la misma. Añadir el puré de queso de oveja, muy finamente cebolla picada y pimiento rojo aplastó en la mezcla, y mezclar bien para obtener la mezcla de llenado. Mezcla o aplastar las galletas para convertirlas en polvo.
Ponga el primer triángulo en forma de pieza yufka sobre el banco de propagación y mezcla de leche de todo ello. Coloque la segunda durante la primera y la propagación una mezcla de leche de todo también.
Coloque la mezcla de llenado de la gran parte del triángulo. Doble la izquierda y la derecha las partes en el centro. Luego rodar el triángulo, pero no demasiado firmemente.
Después de preparar todas las boreks de esta manera, profunda, respectivamente, en sacudió huevo, y luego cubrir los galleta de polvo.
Coloque el boreks en la bandeja de hornear engrasada que es o que esté cubierta por la grasa a prueba de papel. Luego, coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornee el boreks, hasta que se conviertan en rojo.
Servir calientes o caliente.

Nota: Para aumentar el sabor de este Borek, se aconseja utilizar Cheesy galletas o galletas.