



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

## Borek con Puerro de Llenado

Pırasalı Börek



1 huevo  
1 vaso de leche  
1/2 vaso de agua  
1/3 vaso de aceite de girasol  
1 cucharada de vinagre  
1 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Nivel Medio:  
1 paquete de margarina (250 gramos)

Para instalar:  
1 vaso de almidón de trigo  
1 vaso de harina

Para el relleno:  
3 puerros delgada  
1 huevo  
2 matchboxes tamaño queso feta  
3 cucharadas de yogur  
1 cucharadita de pasta de tomate  
3 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadita de sal

# En primer lugar, preparar la masa. Romper el huevo en el tazón, añadir agua, leche, aceite de girasol y vinagre en el mismo. Añadir la sal y la harina, hasta que la mezcla se pegue a las paradas de las manos y llegar a consistencia media, en la mezcla y amasar él.

# Cubra la masa y de descanso durante aproximadamente 20-25 minutos. Mientras tanto preparar el relleno. Cortar el blanco y el verde de los puerros finamente. Ponga 3 cucharadas de aceite vegetal en una olla pequeña. Añadir piezas puerro en él. Cubra la tapa de la olla, y cocinar a fuego lento durante unos 20 -25 minutos.

# Cuando el puerro cocido piezas se enfríe un poco, añadir el puré de queso, yogur, pasta de tomate y sal y mezclar en ella un poco. Ponerlo a un lado.

# Dividir la masa descansado en 24 piezas. Desarrollar cada una de las piezas en el tamaño del plato de postre. Margarina derretida propagación entre cada uno de ellos, mientras que 4 de colocar las piezas una y otra vez. Usted recibirá 6 grupos de esta manera.

# Resto grupos la masa en el congelador para que el aceite entre las capas solidifique. A continuación, el primer rollo de masa grupo sobre el banco, el almidón y la harina espolvoreada, un poco más grande que la bandeja del horno de tamaño. Lugar en la bandeja de hornear engrasada por reunir un poco.

# Vierta unas 2-3 cucharadas de margarina derretida todo. Implantar el segundo grupo de pasta de la misma manera la margarina derretida y la propagación de todo también. Lugar la tercera parte de la masa en la bandeja también por el mismo método y, a continuación, coloque la mezcla de puerros encima de él.

# Estirar la masa de piezas restantes también por el mismo camino y, a continuación, colóquelas en la capa de puerro en la bandeja. Difundir el resto de la margarina de todo, el tramo Borek piezas en forma de cuadrado.

# Coloque la bandeja en el horno que es calentada a 195 C. y hornee hasta que se convierte en rojo.

# Para el descanso de 20 minutos, después de sacarlo del horno. Puede servir.

**Nota:** Colocar la masa y hacer grupos de solidificar el aceite, es para hacer la masa ha capas.