



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

Horno de puros borek

Fırında Sigara Böreği



3 listos para usar yufkas
1/2 vaso de aceite vegetal
Para el relleno:
1 pequeño cubo de queso feta

Por la parte superior:
2 vaso de leche
1 huevo

- # Cortar cada uno de los yufkas en 4 trozos iguales y, a continuación, cortar cada una de estas piezas en 3 pedazos iguales. (De esta manera, obtiene 12 piezas de cada uno de los yufkas.)
- # Ponga el aceite vegetal en un profundo plato. Coloque una de las piezas de forma triangular yufka sobre el banco. Difundir todos los aceites vegetales por un pincel, el segundo lugar yufka pieza más de la primera. Propagación de aceite vegetal en todo el segundo también.
- # Lugar suficiente rallado queso feta sobre la gran parte de las capas preparado triángulo. Cerca de los bordes sobre el centro y, a continuación, el rollo de triángulos.
- # Coloque el preparado boreks cigarro en la bandeja de hornear engrasada con firmeza, por fin lograr que sus lados hacia abajo.
- # Rompa el huevo en el aceite restante en el fondo del plato, añadir la leche sino que también en esta mezcla y bata bien.
- # Vierta la mezcla preparada en todo el boreks en la bandeja. Nigella Espolvorear semillas de sésamo o.
- # Hornee el boreks en el horno de 190 C, hasta que se conviertan en rojo.
- # Servir calientes o caliente.

Nota: boreks la refrigeración durante 1 hora, antes de la cocción se les aconseja. En ese caso, el remojo boreks mejor la leche y se convierten en suaves.