



## Sartén Borek

Tava Böreği



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

Para el relleno:  
1 muy pequeño cubo de queso feta  
Manojo de perejil mitad

- # En primer lugar, batir la mezcla de aceite vegetal, leche, agua y huevo en un cuenco profundo.
- # Se unta con mantequilla un sartén grande o una olla grande con aceite vegetal. Lugar uno de los yufkas en la sartén, obtener los bordes de la yufka colgar fuera de la sartén.
- # Cortar la segunda yufka en pedazos pequeños y colocar sus piezas sobre el yufka en la sartén.
- # Vierta la mitad de la mezcla preparada yufka durante la segunda capa.
- # Después de la rociada de queso rallado y perejil picado de todo, el tercer yufka cortar en pedazos pequeños y colocar también a través de la capa de queso.
- # Para el resto de la mezcla de todo y finalmente cerrar la horca bordes de la primera yufka del mismo. Cubra la tapa de la sartén.
- # Establezca el calor a la baja de la estufa, y luego coloque la sartén del mismo. Después de la cocción por 20 minutos, invertir la Borek por la ayuda de un plato. Cubra la tapa de la sartén y cocine de nuevo al otro lado de la Borek por 20 minutos también.
- # Quitar la Borek de la estufa, el descanso es de media hora y servir.

**Nota:** Se recomienda usar un poco seco para cocinar este yufkas Borek.