



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

Colador Borek

Süzgeç Böreği



2 listos para usar yufkas
2 huevos

Para freír:
1 vaso de aceite vegetal

- # Ponga uno de los yufkas sobre el banco de propagación 1 y uno de los huevos whisked por más de un pincel.
- # Comienza a rodar el yufka uno de los bordes de la misma, deje de móvil al llegar al centro de la yufka. Entonces, comience a rodar desde el lado opuesto de la yufka parada y al llegar al centro de la yufka también. Los rollos, cada uno tiene el dedo de espesor debe ser de pie lado a lado en el centro.
- # Lugar de esos rollos sobre los otros, y esos rollos con rodaja de 1 pulgada de espesor de cada pieza. Repita el mismo proceso para el segundo yufka también.
- # Boreks Coloque el preparado en un colador de plástico, y todas las partes húmedas de estas boreks en virtud de la escasa agua.
- # A continuación, el resto boreks en el colador para drenar su agua extra. Luego freír en aceite caliente.
- # Servir calientes, con queso y mermelada.

Nota: El boreks debe notificarse con carácter urgente, después de su fritura. Descansando después de freír, les hace más difícil.