



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

Capullos de rosa con la patata de llenado

Patatesli Gülgonca



2 listos para usar yufkas
2 patatas medianas
1 vaso de queso rallado kasar
4 rebanadas de salami
4 cucharadas de aceite vegetal
3 cucharadas de salsa de tomate
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de orégano
1/2 cdta de pimienta negro

Ponga uno de los yufkas sobre el banco. Propagación vegetal 2 cucharadas de aceite por todas partes. A continuación, el segundo lugar yufka más de la primera. Vierta el resto de la propagación 2 cucharadas de aceite vegetal en todo el segundo yufka también.

Coloque la fila de patata rallada sobre la propagación del petróleo yufkas. Luego, poner el queso rallado kasar, finamente rebanadas de salami, orégano, sal y pimienta negro encima de él. Vierta la salsa de tomate algunos.

Roll yufkas la firmeza. Cortar en este rollo de 2 piezas y de descanso de estas piezas en el congelador durante media hora.

Al final del tiempo de congelación, corte el rollo en rodajas piezas, cada uno tiene alrededor de 1 pulgada de espesor. Luego, estas rodajas lugar en la bandeja de hornear engrasada.

Borek Hornee el tramo en el horno, que es calentada a 190 C, con el color rosado. Servir caliente.

Nota: Si espolvoree sal sobre la línea directa de patata, la patata se convierte en jugoso.