



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

Pouf Borek

Puf Böreği



1 huevo
1 vaso de agua
1 cucharada de aceite vegetal
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en
1 cucharada de margarina

Para el relleno:
1/2 pequeño cubo de queso feta
10 - 12 tallos de perejil

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

Rompa el huevo en el tazón, añadir el agua y el aceite vegetal en él y mezclar. Mezcle el bicarbonato de sodio con el puñado de harina y, a continuación, añadir esta mezcla a la mezcla principal. Añadir la sal. Añadir la harina en la mezcla, hasta que la mezcla deja de pegar a las manos durante el amasado.

Cubra la masa y el resto por una media hora. Mientras tanto, ralla el queso y mezclar con el perejil finamente picado. Derretir la margarina.

Dividir la masa en 4 descansado igualdad de piezas. Desarrollar cada una de las piezas más de la masa de harina espolvoreada banco, en el tamaño del plato de postre. Superponerse por la difusión de margarina entre cada una de las capas de masa. (No propagación de margarina por encima.)

Resto de la masa preparada en el congelador durante media hora para solidificar la margarina entre las capas.

Al final del tiempo de congelación, rollo a cabo por más de un rodillo enharinado banco, como delgado como le sea posible.

Cortar la masa en las laminadas en círculos por un gran vaso de borde.

Coloque la mezcla en algunos relleno del borde del círculo y, a continuación, cerrar el círculo como media luna. A continuación, cierre los bordes firmemente forzando en ellos.

Después de preparar todos los boreks de esta manera, vierta el aceite vegetal en una sartén profunda. Hacen caliente a fuego medio. Luego, coloque el boreks en la sartén y freír ambos lados de ellas con el color rosa. Y luego, el lugar a través de la toalla de papel para quitar su petróleo extra.

Servir calientes o caliente.

Nota: Este Borek puede ser preparado con muchas mezclas diferentes de llenado. Pero aquí se prepara con relleno de queso de manera tradicional.