



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

Borek durum

Dürüm Böreği



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

Para el relleno:
300 gramos carne molida
2 cebollas medianas
4 tomates
3 pimientos verdes de largo
1/2 cucharadita de pasta de tomate
8-10 tallos de perejil
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta negro
1/3 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal

- # Preparar la mezcla de llenado de la primera: la reja de tomates. Picar la cebolla, el pimienta y el perejil finamente.
- # Ponga esta mezcla preparada en un cuenco profundo. Añadir la pasta de tomate, aceite vegetal, sal, pimienta negro y el agua en él y amasar la mezcla.
- # Mientras tanto, mezcle la leche con huevo y aceite vegetal en un tazón.
- # Ponga a prueba de grasa sobre el papel de la bandeja de hornear. Coloque el yufkas en la bandeja, por la difusión de leche mezcla entre cada una de las capas yufka.
- # Ponga el relleno preparado sobre la yufkas mezcla en la bandeja sin problemas.
- # Hornee el Borek en el horno, que es calentada a 190 C, de unos 30-35 minutos.
- # Después de quitar el Borek del horno y se convierte en tibia, por el despliegue de la ayuda en virtud del mismo documento.
- # Cuando se enfría totalmente, rebanada en pedazos de 1 pulgada cada uno tiene el grosor y su servicio.

Nota: durum Borek turco ha Pizza gusto, y es fácil de cocinar.