



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

Yarma Borek con Salchicha

Sosisli Yarma Börek



3 listos para usar yufkas
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
1 clara de huevo

Para el relleno:
6 rebanadas de queso kasar
3 salchichas

Por la parte superior:
1 yema de huevo
1 cucharada de sésamo

- # Batir la mezcla de leche, clara de huevo y aceite vegetal en un pozo profundo.
- # Corte las salchichas en dos pedazos, y luego cortar estas piezas en 2 piezas también. Kasar la rebanada en rodajas 2 piezas también.
- # Ponga la primera yufka en el banquillo. Propagación de 1/3 de la mezcla de leche sobre ella, colocar el segundo y el tercer yufkas durante los primeros también por la difusión de una mezcla de leche de todo también.
- # Rebanada capas yufka la igualdad de triángulo en 12 piezas.
- # Ponga 1/2 rebanada de kasar queso y 1/4 de salchichas en la gran parte del triángulo. Rollo de los triángulos.
- # Coloque el preparado boreks en la bandeja de hornear engrasada. Propagación en todo yema y espolvorear ajonjolí. Hacer recortes en los boreks.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornee el boreks, hasta que se conviertan en rojo.

Nota: Las comidas que incluyen kasar queso, se aconseja comer caliente o tibia.