



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

Bollería con Zanahoria Relleno

Fırında Havuçlu Sigara Böreği



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

Para el relleno:
2 zanahorias medianas
1/2 pequeño cubo de queso feta
8-10 tallos de perejil

Por la parte superior:
1 cucharada de sésamo

- # Para la preparación de la mezcla de llenado: la reja de las zanahorias, la mezcla de queso y cortar finamente el perejil. Mezcle estos ingredientes.
- # Superponerse el yufkas. Cortar en triángulos iguales 8.
- # Batir la mezcla de leche, huevo y aceite vegetal.
- # Difundir la mezcla de leche en todo el yufka capas por un pincel.
- # Coloque la mezcla en algunos de zanahoria de la gran parte de los triángulos. Veces la derecha y la izquierda, los bordes del triángulo en el centro. Entonces, que rollo. Sumerja el final del triángulo en el agua a palo.
- # Después de preparar todos los boreks de esta manera, el lugar en la bandeja de hornear engrasada. Difundir el resto de mezcla de leche de todo.
- # Espolvorear ajonjolí todo. Hornee en el horno, que es calentada a 185 C.

Nota: 1 de patatas hervidas y ralladas pueden añadirse a la mezcla de zanahoria también.