



Pasticcerie d'Acqua Facile

Kolay Su Böreği



3 uova
Un bicchiere d'acqua
Un cucchiaio di sottaceto
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per ogliare;
Mezzo pacco di burro
Un bicchierino d'olio vegetale
Per interno;
Mezzo pacco di formaggio
8-10 prezzemoli
Per la sopra;
4 Bicchieri d'acqua fredda

In una ciotola profonda smettono uova l'acqua e si miscelano poi si aggiungono aceto sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Sopra dell'impasto si coperta e si lascia a riposare circa per 10 minuti in questo momento si pestano formaggio e prezzemolo poi si miscelano insieme con olio vegetale.

Dopo del tempo impasto si condivide 10 pezzi uguali e il primo pezzo si apre dimensione del vasaio di forma sul tavolo Farinato.

Dopo alla sopra della sfoglia messa nel vasaio si mette dalla miscelata d'olio poi secondo pezzo dell'impasto si apre un po' grande e si inserisce sul primo pezzo. Si fanno ugualmente anche gli altri pezzi di impasto sopra del quinto sfoglia si mette alla miscelata di formaggio poi gli altri cinque pezzi prepara ugualmente e si mettono alla sopra.

Ultimamente alla sopra si mette dall'olio e poi si tagliano con il coltello inquadrato.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene le torte.

Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette dall'acqua fredda poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucinano finché succhia bene l'acqua.

Servirsi dopo aver riposato per mezz'ora.

Nota: Impasto di pasticceria quando arriva alla coerenza si continua ad impastare ancora per due o tre minuti.