



Lavash Borek

Lavaş Böreği



12 lavash (pasta sfoglia) piccole
Per interno;
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1,5 bicchieri di formaggio a bianco grattugiato
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
10-15 prezzemolo
Per bagnare;
1 bicchiere di latte
1 uova
Mezzo pacco di burro (circa 125 gr)
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si sciogliere il burro dopo si lascia raffreddare. Per interno prezzemolo macinato formaggio grattugiato e peperoncino a rosso si miscelano.
- # La metà d'uova latte sale e il burro sciolto si miscelano in una ciotola.
- # Prende il primo lavash e si bagna con la miscelata. Alla sopra si mette dalla miscelata abbastanza e poi sopra si coperta Il lavash puoi si schiacciano i fianchi.
- # Così si preparano sei borek. Con l'altra metà di burro si voglia la padella e si arrossiscono bene tutti e due facciate di borek.
- # Nel momento di servirsi si tagliano in triangoli.

Nota: Lavash è una sfoglia dura per questo se si aspetta nella liquida circa per cinque o dieci minuti si succhia il liquido per così diventa morbida.