



Borek di Bosgnacco

Boşnak Böreği



2,5 bicchieri d'acqua fresca
1,5 cucchiaini di sale
In quantità di farina
Per oliare;
Mezzo pacco di burro
Per interno;
2 o 3 porri
Un bicchierino d'olio vegetale
Un bicchiere di formaggio pestato
2 uova
1 bicchierino di pepe nero
2 cucchiaini di sale

Per impastare la tua fresca e sales mettono in una ciotola alla sopra si aggiunge la farina piano piano poi continua a impastare finché per avere un impasto mezzo morbido.

Dopo impasto preparato si mette ad una parte in questo momento si prepara una in materiali per interno. I porri immaginavo infine. Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato sia Rossi sono i porri e poi si aggiungono sale e pepe nero si leva dal fuoco.

Impasto riposato si condivide 30 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione di piatto di dolce sul tavolo farinato. Alla sopra si mette d'olio vegetale. Poi alla sopra si mette l'altro pezzo di impasto aperto. Così fa 5 piani. In totale si prepara 6 gruppi d'impasto.

Prendi primo pezzo e prima see schiaccia con il dito dopo si apre con il rullo dimensione di vasaio. Dopo si fila nel vassoio oliato.

Secondo e terzo yufka si fanno ugualmente. E si filano nel vassoio oliato.

Alla sopra si mette la miscela da preparata di porro. Poi l'altro 3 pezzi si fa ugualmente e si mette sopra miscelato di porro.

Olio rimasto si mette alla sopra e poi i borek preparato si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finché arrossisce bene.

Nota: Borek di Bosgnacco è una ricetta etnico deriva dalla zona bi Balcanico alla cucina di Ottomano.