



Borek in Tagli

Çizik Börek



1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
1 bicchierino olio d'oliva
1 uova
1 bicchierino d'acqua
Per interno;
Mezzo mazzetto di formaggio

- # Prima mente si prepara impasto nella ciotola da impastare se aggiungono l'acqua succo di limone e farina sale si miscelano
- # Poi imposto scoperta e si lascia riposare per un'ora.
- # Dopo imposto riposato si divide in due pezzi uguali ogni pezzo sul tavolo fa rinato si apre abbastanza sottile. Poi si lasciano ad una parte circa per 5 minuti per asciugare.
- # In questo momento uova l'acqua è d'Oglio d'oliva si miscelano e 1/3 di miscelata si mette sopra di yufka sottile.
- # Poi yufka si taglia in due e parte tagliate si piegano verso dentro.
- # Poi i finchi si tagliano e così impasto diventa quadrato. I pezzi tagliati si rimette sopra di yufka.
- # Dopo si fa il rullo larghezza di 4 dito.
- # Così si preparano 4 impasti.
- # Poi i rulli preparati si tagliano larghezza di 4 dito dopo sopra di questi rulli tagloati si fanno i tagli.
- # Borek preparati si filano nel vassajo oliato ed alla sopra si rimette olio d'oliva rimasto.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi finché arrossisce bene.

Nota: Nella preparazione di questo borek si può usare saccato per il posto di succo di limone anche.