



Borek nel Forno

Fırın Böreği



1 bustina di lievito
1 bicchierino olio di girasole
3 bicchieri di latte
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 stampo di formaggio
10 - 15 prezzemoli
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaio di sesamo

- # Primamente si prepara impasto lievito latte sale ed olio di girasole si mettono i nella ciotola da impastare e si miscelano
- # Poi si inizia a già ad aggiungere la farina setacciata piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia riposare circa per un'ora.
- # Per la preparazione dei materiali di interno formaggio si pesta prezzemolo si macina poi si miscelano.
- # Impasto riposato si inverte per levare aria poi il vassaio del forno si olia bene.
- # Impasto si mette nel vassaio poi si apre grandezza di vasaio.
- # Alla sopra si mette del formaggio.
- # Dopo impasto si piega come la busta poi si riapre dimensione di vassaio.
- # Allla sipra di borek preparato si mette dall'olio e poi si pizzica il sesamo e si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia in quadrato poi servirsi.

Nota: Questa borek si preparava in Anatolia per mangiare nel pranzo parte delle donne lavorante nei campi. Si preparava anche con diversi materiali.