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 vasaaio.
Allla 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.