



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Baklava Borek

Baklava Börek



3 uove  
1 bicchiere di latte  
2 cucchiari di sottaceto  
1 bicchiere olio di girasole  
1 pizzico di sale  
In quantità di farina  
Per allargare impasto;  
2 bicchieri amido di mais  
Per oliare;  
1 bustina di burro  
Per interno;  
Mezzo stampo di formaggio bianco  
Mezzo mazzetto di prezzemolo

# Impastare si mettono uova latte e l'olio di girasole insieme a con sale poi si miscelano.  
# Dopo si aggiunge la farina setacciata finché arriva alla coerenza di impasto mezzo morbido.  
# Dopo un'ora di riposo impasto riposato si divide in 18 pezzi uguali.  
# 9 pezzi apre sul tavolo amido abbastanza finw.  
# Il vassoio si oia e primo pezzo si inserisce. Alla sopra si mette un po dal burro sciolto.  
# Poi si mettono ugualmente tutte 9 pezzi di impasto.  
# Sopra di nono impasto si mette dalla miscelata di formaggio preparato.  
# Poi si inseriscono gli altri 9 pezzi ugualmente.  
# Burro aumentato si mettw sopra di bor3k e poi si tagliano con il coletello in quadrato.  
# Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finché arrossisce bene.  
# Servirsi in caldo.

**Nota:** Importante di apprire abbastanza sottile dimpasto. Per questo motivo il nome si chiama baklava borek.