



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

Borek di Uovo

Yumurta Böreği



4 yufka (impasto sfogliato in fine)
3 cucchiaini di burro
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
6 uova
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

- # Il burro si scioglie dopo il vasaio siolia con questo burro sciolto.
- # L'altra metà di burro sciolto si mette in una ciotola insieme con l'acqua e latte si miscelano. Spinaci lavati si macina e poi si schiaccia con sale.
- # La prima impasto sfogliata si mette nel vassoio oliato poi alla sua prassi mette poco dalla miscelata dopo si mette seconda sfoglia.
- # La miscelata di spinaci si mette sopra di seconda sfoglia e poi si pizzicano pepe nero e peperoncino a rosso.
- # Dopo sopra di spinaci si fanno 6 nodi dentro ogni modo si rompono le uova.
- # Terza sfoglia si mette sopra di uova senza farsi perdere le forme.
- # Quarta sfoglia si taglia seconda dimensione di Varsavia i pezzi usciti si mettono sopra di altre sfoglie.
- # Ultimamente alla sopra si mette la sfoglia tagliata come il coperchio. Ultimamente alla sopra di sfoglia si mette liquido preparato.
- # Poi vorrei che preparata si taglia in forma quadrata in 6 pezzi nodi rimangano in mezzo.
- # Poi vorrei che preparati si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questo borek è riservato nella cucina di Ottomano. Se volendo alla sopra si può pizzicare anche cumino.