



Borek di Uovo

Yumurta Böreği



4 yufka (impasto sfogliato in fine)
3 cucchiali 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 si olià 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 uove 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.