



Borek di Piadina

Katmerli Börek



2 yufka
2 uova
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
1 cucchiaino di margarina
1 bicchierino olio d'oliva

- # Primamente si scioglie il burro e si miscela con olio d'oliva dopo il vassoio del forno si olio acqua metà di questo olio.
- # Yufka (sfoglia aperta in sottile) si mette sul tavolo alla sopra si mette una uova miscelata.
- # Yufka si piega da destra e da sinistra da sopra e da sotto così diventa la forma quadrata.
- # Alla sopra si mette miscelata di olio poi si mette metà del formaggio pestato.
- # Dopo si taglia in 16 pezzi quadrati. Ogni pezzo si fa il roulotte dall'angolo all'angolo poi si filano del vasaio oliato.
- # Si prepara ugualmente anche seconda yufka. Alla sopra si mette l'altra metà d'olio.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Preferisce di cucinare nel forno caldo per avere borek croccante.