



## Borek alla Crema

Kaymakli Börek



3 yufka  
3 crema (200gr)  
1 bicchiere d'olio vegetale  
1 bicchiere di latte  
Per interno;  
1 stampo di formaggio  
Per la sopra;  
1 uova  
1,5 bicchieri pangrattato

# Crema si prende in una pentola e si scioglie . Dopo aver tolto dal fuoco si lascia a freddare poi si aggiunge latte.

# Prima yufka si mette sopra il tavolo. Alla sopra si mette dalla miscelata fi latte.

# Poi si piega in due e dopo si taglia per 6 pezzi in triangolo .

# Sopra di ogni pezzo si mette dalla miscelata di crema poi parte grossa si mette dalla miscelata di formaggio. Si fa il rullo.

# Si preparano ugualmente anche le altre yufka. Il forno si regola a 190 gradi.

# L'uovo si miscela con l'altro pezzo di crema e si miscelino perfettamente.

# Borek preparati prima si fanno passare dentro miscelato d'uovo poi dal pangrattato. Dopo si filano nel vassoio oliato.

# Si inserisce nel forno riscaldato. E si cucina circa per mezz'ora.

Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Se volendo di avere il gusto diverso, si può aggiungere il cocco nella miscelata.