



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

Borek di Braccio

Açma Kol Böreği



1 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere d'acqua
1 bicchierino di carbonato
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
4 cucchiari di burro
1 bicchierino olio d'oliva
Per interno;
1 bicchiere di formaggio grattugiato
10-15 prezzemoli
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua uova albume d'uovo e sale si miscelano poi alla sopra si aggiungono carbonato e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo sopra l'impasto preparato si coperta con uno straccio e si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo impasto preparato si condivide 5 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato abbastanza fine.
- # Il burro sciolto ed olio vegetale si miscelano dopo si lisciano tutta la parte di impasto aperto.
- # Poi parte rotonde si mettono ad una parte e dopo si piegano da destra e da sinistra parte asciutto arriva alla sopra.
- # Ultimamente spiega da sotto e da sopra.
- # Dopo aver preparato tutti gli impasti si mettono ad una parte circa per quarto d'ora.
- # Dopo quarto d'ora ogni pezzo si riapre sul tavolo farinato figura di rettangolo. In una parte si mette dalla miscelata preparata e poi si fa il rullo.
- # Dopo i pezzi preparati si infilano nel vassoio oliato.
- # Dentro l'olio rimasto si mette tuorlo d'uovo e si miscela poi si liscia sopra di borek.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per freddare circa per 5 minuti dopo si fetta dimensione di 3 dite.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questo borek si può mettere nel vassoio dal centro verso ai fianchi. Oppure resistenza d'elettrica.