



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

Borek di Sole

Güneş Böreği



1 pacco di lievito
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchiere di latte fresco
2 cucchiaini di yogurt
1 bicchierino di burro
1 uova
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio(250 gr)
15-20 prezzemoli
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaino di sesamo
1 cucchiaino di aneto

- # Latte fresco zucchero e uova si mettono in una pentola dentro si aggiungono olio vegetale e lievito miscelato con la farina e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo si coperta impasto e si mette in un posto fresco per 45 minuti.
- # Per la preparazione in materiale di interno formaggio si pesta prezzemolo si macinano.
- # Dopo impasto riposato si apre con il rullo sul tavolo farinato grandezza di un vassoio.
- # Sopra di impasto si pizzica dalla miscelata preparata e poi si fa il rullo non tanto stretto.
- # Il rullo preparato si allunga un po' e poi si uniscono i fini. Così avrà un ciambelle grande.
- # Vorrei preparato si mette dentro vassoio oliato alla sopra si mette uova miscelata e poi pizzica sesamo e d'aneto.
- # Ultimamente si fanno i tagli con il coltello e dopo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # Nel momento di servirsi si taglia dai osti di tagli.

Nota: Se formaggio non è grasso si può aggiungere circa 4 o 5 cucchiaini di olio vegetale.