



Borek di Papavero

Haşhaşlı Börek



3 sfoglie pronte (yufka)
4 cucchiali stampa papavero
1 bicchierino olio vegetale
Per interno;
1 tazza di lenticchie verde
1 bicchierino olio vegetale
2 cipolle
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 uova

- # Lenticchie si bagnano dopo una notte prima il giorno dopo si bolliscono circa per 10 minuti.
- # Un'altra padella si mette olio vegetale e si inserisce sul fuoco dopo si mettono le cipolle tagliate e si arrossiscono.
- # Lenticchie bollite si filtrano e si mettono insieme a con le cipolle poi si aggiungono o meno sale e pepe nero poi si miscelano.
- # Prima sfoglia si mette sul tavolo alla sopra si mette 1/3 di miscelata.
- # Dopo si tagliano come nella preparazione borek sigaretta 8 pezzi triangoli.
- # Nella parte grossa e si mette dalla miscelata di lenticchie e poi si piegano da destra e da sinistra poi si fa il rullo. Si continua così finché finiscono tutti i pezzi di impasto.
- # Dopo si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano circa mezz'ora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Il cumino serve per levare il gas di lenticchie.