



Borek Croccante

Çitir Börek



4 yufka
3 cucchiali di burro
2 cucchiali di farina
2 cucchiali di amido
Per interno;
4 patate
4 cipolle fresche
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 uova

- # Le patate si bolliscono e poi si sbucciano dopo si grattugiano alla sua presa giungono le cipolle tagliate infine poi si pizzicano peperoncino a rosso sale e si aggiunge olio vegetale si miscelano.
- # Il burro si scioglie. Dopo si miscelano farina con amido.
- # Prima sfoglia si mette sopra il tavolo e dopo alla sopra si mette dal burro sciolto e poi si pizzica la miscelata di farina.
- # Poi la sfoglia si piega in due. In una parte si mette dalla miscelata di patata e poi si fa il rullo.
- # Dopo il rullo si taglia con il coltello grandezza di 3 Dita e si fa ugualmente anche gli altri materiali.
- # Borek preparati si filano nel vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette parlo va miscelata e poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: La miscelata amido e farina dà il gusto borek di fatto a casa.