



Borek con Sinaci

Ispanaklı Börek



1 kg yufka (6)
2 uive
1 bicchiere olio vegetale
1,5 bicchieri di latte
Per interno;
Mezzo kg spinaci
1 cucchiaino di sale
2 fetti di formaggi
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Con la metà di olio vegetale si olià il vassoio.
- # L'altra metà d'olio uova e latte si mettono in una ciotola e si miscelano. Spinaci semina e si arrossisce con sale formaggio si pesta.
- # Prima yufka si mette dentro di vassoio. I fianchi si tagliano. E si rimette sopra.
- # Sopra di yufka si mette qualche cucchiai dalla miscelata. Si mette secondo yufka e di nuovo si spalma miscelata.
- # Dopo aver messo anche terza Luca si mette la miscelata di spinaci e poi si pizzica peperoncino a rosso.
- # Si preparano ugualmente anche agli altri 3 yufka.
- # La miscelata rimasta si spalma alla sopra. Poi borek preparato si taglia inquadrato.
- # Borek si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 45 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: I materiali di interno si possono preparare anche con spinaci e cipolla arrissite.