



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

---

## Borek di Latte

Sade Süt Böreği



5 uova  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio di zucchero  
1 cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di sale  
3 bicchieri di farina  
Per oliare;  
1 cucchiaio di burro

- # Le uova si rompono e si miscelano insieme con zucchero.
- # Si aggiungono farina e carbonato si miscelano.
- # Ultimamente si aggiunge il latte si continua a miscelare finché diventa bene liscio.
- # Uno stampo di formazione bene con il burro.
- # Dopo si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 35 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 10 minuti poi si taglia in quadrato e Servirsi.

**Nota:** Questa ricetta è riservata della cucina di Impero Ottomano nelle notte di ramadan.