



Borek di Latte

Sade Süt Böreği



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

- # Le uova si rompono e si miscelano insieme con zucchero.
- # Si aggiungono farina e carbonato si miscelano.
- # Utimamente 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 inquadrato e Servirsi.

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