



Yufkadan Su Boregi

Yufkadan Su Böregi



1 kg di yufka pronta
3 uova
1 bicchiere d'acqua
2 bicchieri di latte
3 cucchiali di burro
Per interno;
Mezzo kg di formaggi

- # Il burro si sciogliesul fuoco basso e poi si lascia a freddare.
- # Nella ciotola da impastare si mettono 2 uova ed un albumi d'uovo poi si miscelano bene.
- # Alla sopra si mette atte e burro e si miscelano.
- # Sopra di secondo yufka si mette dalla miscelata e poi si mette nel vassaio.
- # Si preparano tutti i materiali ugualmente.
- # Si mette ultimo yufka . La miscelata aumentata si mette all sopra poi si fetta in quadrato con il cotelo.
- # Borek prearato si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi e cucina finchè arrossisce bene. (Circa 35 minuti).
- # Servirsi in caldo.

Nota: Il formaggio si può mettere solamente anche nel mezzo.