



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

Borek di Lokum

Lokum Böreği



3 yufka
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di burro
Mezzo salsicce arrossite
2 uova
1 bicchiere farina di pangrattato
Per friggere;
Olio vegetale

- # Farina e burro si arrossiscono bene. Si aggiunge latte freddo e si miscelano finché diventano buco per buco.
- # In questo momento le salsicce si tagliano in cubo. I pezzi di yufka si mettono uno sopra l'altro. Gli impasti si tagliano in 12 triangoli.
- # Si aggiunge salsicce fredde.
- # Ai fianchi di yufka si mette dalla miscelata preparata. Si fa il rullo. Si preparano ugualmente anche gli altri pezzi.
- # Borek preparato si mette dalla miscelata di uova. Poi si rotola con farina di pangrattato. Poi si arrossiscono con olio caldo.

Nota: Questa borek si può preparare anche con le altre salsicce anche.