



Borek di Lokum

Lokum Böreği



3 yufka
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiai 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.