



## Borek di Entekke

Entekke Böreği



1 pacco di lievito  
1 zucchero  
1 bicchierino d'acqua  
1 bicchierino di latte fresco  
1 uovo  
2 cucchiali di yogurt  
In quantità di farina  
Per interno;  
200 gr di carne macinata  
3 cucchiali olio vegetale  
1 cucchiaiino di pepe nero  
1 cucchiaiino di sale  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
Per friggere;  
Olio vegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca latte fresco zucchero si miscelano bene.
- # Dopo si aggiungono sale lievito miscelato con la farina e farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia per 45 minuti ad un posto.
- # Questo momento si preparano i materiali per interno. Carne macinata si arrossisce bene finché lascia e risucchia il liquido.
- # Alla sopra si aggiungono sale pepe nero e prezzemolo macinato poi si leva dal fuoco e si lascia per freddare.
- # Dall'impasto preparata si prendono i pezzi grandezza di limone poi si aprono larghezza piattino di tè.
- # Al fianco di ogni pezzo si mette dalla miscelata preparata poi si piegano come focaccia. Si schiacciano i fianchi. ( se volendo i fianchi Si può tagliare con una roulett).
- # Nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si arrossiscono bene i borek preparati.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Borek di Entekke e riservato della zona di Ankara.