



Borek di Entekke

Entekke Böreği



1 pacco di lievito
1 zucchero
1 bicchierino d'acqua
1 bicchierino di latte fresco
1 uova
2 cucchiari di yogurt
In quantità di farina
Per interno;
200 gr di carne macinata
3 cucchiari olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino 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 miscolato 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.