



Borek di Penna

Kalem Böreği



3 yufka (piadina aperta sottile)
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 albumi d'uovo
Per interno;
2 bicchieri di formaggio
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio semi di papavero

- # Yogurt albumi d'uovo ed olio vegetale si miscelano bene.
- # Le yufka si mettono uno sopra l'altro e poi si taglano con il coltello inquadrato.
- # Ogni yufka si mette dalla miscolata di olio poi se pizzica dal formaggio pestato.
- # Dopo i questi pezzi si fanno il rullo.
- # I pezzi preparati si filano nel vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette dalla miscolata tuorlo d'uovo. E poi si pizzica i semi di papavero.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi per mezz'ora.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Per la preparazione di miscolata si può usare l'acqua per il posto di yogurt.