



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

Burgu con Olive

Zeytinli Burgu



8 impasto pronto milföy
3 cucchiari schiaccia di olive
3 cucchiari olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Per la sopra;
1 uova

- # Olio d'oliva peperoncino a rosso e schiaccia di olive se miscelano bene.
- # Gli impasti pronti si tagliano in e si aprono con il mattarello.
- # Alla sopra si mette dalla miscelata preparata.
- # Dopo si piegano dai fianchi s fanno il rullo.
- # Borek preparati si fidano nel vassoio oliato
- # Alla sopra si mette uovo miscelato.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossisce bene.

Nota: Nella miscelata preparata si può aggiungere anche un po' di olio se volendo.