



Kiyik Borek

Kiyik Börek



3 yufka
1 bicchierino d'acqua
1 bicchierino di latte
1 bicchierino olio vegetale
2 uova
3 fetti di formaggi
10 o 15 prezzemoli

- # Acqua uove latte e d'olio vegetale si miscelano bene.
- # Yufka si mette dentro di un vassao ed alla sopra si mette dalla miscelata di olio.
- # Yufka che escono fuori si piegano e si mettono di nuovo dalla miscelata.
- # Le altre tufka si fanno i rulli e poi si taglano con il coltello così si avrà i pezzi come spaghetti.
- # Dopo gli altri materiali si miscelano bene con miscelato di olio bene.
- # La miscelata si mette sopra di yufka e si schiaccia e si liscia bene.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucina circa per mezz'ora.
- # Dopo si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Questa borek si può preparare anche con patata bollita.