



## Borek di Sigaretta

Açma Sigara Böregi



1 bicchier d'acqua  
1 cucchiaio di yogurt  
1 cucchiaio olio vegetale  
Mezzocucchiai no sale di limone  
1 cucchiai no di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
Mezzostampo di formaggio  
Per friggere;  
Olio vegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua yogurt olio vegetale sale di limone e sale alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo sopra di impasto preparato si coperta e si lascia circa per un'ora.
- # Dopo l'impasto preparato si condivide 4 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre con il mattarello abbastanza fine sul tavolo farinato.
- # Dopo ogni pezzo si taglia in 12 pezzi uguali come la forma triangolo. Nelle parte grosse si mette dal formaggio pestato.
- # Dopo si piegano da destra e da sinistra così si fa il rullo. I fini si schiacciano. Si preparano ugualmente anche gli altri pezzi di impasto.
- # Si arrossiscono nell'olio caldo finché diventano colore d'oro.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Sale di limone serve per farsi croccante di impasto.