



Cono Borek

Külah Böreği



3 yufka
2 cucchiari di burro
1 bicchierino d'acqua
Per interno;
250 gr di carne macinata
2 cipolle
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
Per la sopra;
1 uova

- # Nella padella si mette carne macinata e si inserisce sul fuoco medio e si cucina circa per 10 minuti poi si aggiunge burro e cipolla macinata.
- # Dopo si aggiungono sale pepe nero si miscelano e poi si levano dal fuoco.
- # Burro si scioglie senza bruciare poi si aggiunge acqua e si miscela.
- # Yufka si mette sul tavolo poi alla sopra si mette la miscelata di olio dopo si mettono secondo terzo yufka ugualmente.
- # Le yufka si tagliano in forma quadrato. Dopo si tagliano in 8 pezzi.
- # Nella parte grosse si mette dalla miscelata. Poi si fa il rullo.
- # I rulli si tagliano in figura di v dal mezzo.
- # Dopo si filano nel vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo miscelato.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Borek diventa croccante perché fra delle yufka si oia.