



Borek di Villaggio

Köy Böreği



5 impasto di milfoy
2 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di latte
1 bicchiere olio vegetale
1 uovo
Per interno;
5 uova
3 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si preparano i materiali di interno. In una ciotola profonda si miscelanobsale uove.
- # Nella padella si mette il burro dopo aver sciolto si aggiinge uova e si cucina finche arriva alla coerenza di omleta.
- # Poi si aggiunge la cipolla macinata in fine. Poi si aggiungono prezzemolo e pepe nero si miscelano.
- # Nel vassao si mettono le yufka preparate. In mezzo si mette dal olio vegetale.
- # La meta di yufka si mette uno sopra l'altro e poi si mette dalla miscelata preparata.
- # Si fa ugualmente anche gli altri materiali poi liquido rimasto si mette alla sopra.
- # Si taglia in quadrato poi si inserisce nel forno riscaldato 180 gradi. Si cucina circa per mezz'ora.

Nota: Si mette l'acqua un po tanto altrimenti le yufka diventano dure.