



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

Borek con Formaggio Segreto

Sır Peynirli Börek



6 yufka
1 bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua
1 bicchiere olio vegetale
Per interno;
2 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di sale
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Per interno;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio semolino

- # Primamente il vassoio si olia bene.
- # In una ciotola profonda si mette altro meta di burro latte ed acqua si miscelano bene.
- # In un'altra ciotola si miscelano yogurt sale 2 uve ed albume di un uovo e prezzemolo macinato si miscelano bene.
- # Nel vassoio si mette prima yufka. Alla sopra si mette dalla miscelata di latte ed alla sopra si mette seconda yufka. Poi si mettono anche le altre yufka.
- # Alla sopra si mette la miscelata di uova.
- # Tuorlo d'uovo e latte rimasto si miscelano e si mettono sopra di borek preparato.
- # Poi si taglia in quadrato e si pizzica semolino.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato 185 gradi finché arrossiscono bene.

Nota: La miscelata di uovo da il gusto di formaggio.