



## Borek con Formaggio Segreto

Sir Peynirli Börek



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

# Primamente il vassoio si olia bene.

# In una ciotola profonda si mette altro meta di burro latte ed acqua si miscelanoo bene.

# In un altra ciotola si miscelano yogurt sale 2 uve ed albumi di un uova e prezzemolo macinato si miscelano bene.

# Nel vassaio si mette prima yufka. Alla sipra si mette dalla.miscelata di latte ed alla sipra si mette seconda yufka. Poi si mettono anche le altre yufka.

# Aala sipra si mette la miscelata di uova.

# Tuoro d'uovo e latte rimasto si.misclano e si.mettono sopra di borek preparato.

# Poi si taglia in quadrato e si pizzica semolino.

# Poi si inserisce nel forno riscaldato 185 gradi finche arrossiscono bene.

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