



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 uove  
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 dà il gusto di formaggio.