



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

---

## Borek con Ciliegia

Kirazlı Börek



20 impasti di milfoy  
Per interno;  
250 gr cremata di noccioli  
1 tazza di ciliegie  
Per la sopra;  
1 bicchierino di zucchero semolato

- # Si levano i semi di ciliegie e si tagliano in qualche pezzi.
- # Sopra di impasto milfoy si mette dalla cremata poi ai fianchi si mette dai pezzi di ciliegie.
- # Dopo aver piegati i finchi di milfoy si fa il rullo.
- # Si filano sulla carta oliata nel vassoio.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 25 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si pizzica zucchero semolato.
- # Servirsi in fresco.

**Nota:** Questa ricetta si può preparare anche con usare albicocche e gelso.