



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 fianchi di milfoy si fa il rullo.
- # Si filano sulla carta oliata nel vassoio.
- # Si cuociono 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.