



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 finachi di.milfoy si fa il rullo.
- # Si filano.sulla carta oliata nel vassao.
- # 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.