



Borek di Dito

Parmak Böreği



3 yufka
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere di olio vegetale
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
2 uova
1 bicchiere farina di pangrattato

Le yufka si mettono uno sopra altro. Prima si taglia in due dal mezzo poi si mettono anche altri pezzi di yufka uno sopra altro.

Ogni pezzo di yufka si taglia in 6 pezzi triangoli. (in totale 36 triangoli).

Yogurt ed olio vegetale si miscelano bene. Sopra delle yufka si mette dalla questa miscelata.

Nella parte grosse si mette dal formaggio pestato. E si piegano da destra e da sinistra. Poi si fa il rullo.

Sopra di yogurt rimasto si rompono le uova. E si miscelano bene.

Borek preparato si fanno rotolare prima dalla miscelata di yogurt poi dalla farina di pangrattato ppi si filano nel vassao.

Si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina circa per mezz'ora.

Nota: In questa borek si puo usare anche sesamo per il posto farina di pangrattato.