



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

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 del 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 poi si filano nel vassoio.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina circa per mezz'ora.

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