



## Borek Dolce alla Labne

Labneli Tatlı Börek



2 yufka ( piadina speciale sottile)  
1,5 bicchieri di latte  
1 bicchierino di zucchero  
1 cucchiaio di farina  
1 cucchiaio di margarina  
1 pacco formaggio di labne  
6 albicocche secche  
2 cucchiali di uve secche  
Per la sopra;  
Olio vegetale

- # Nella pentola si mettono burro e farina . Si arrossiscono sul fuoco medio per qualche minuti.
- # Dopo si aggiungono latte e zuccher. Si cucinano con miscelare finchè arriva alla coerenza. Poi si leva dal fuoco.
- # Si aggiungono vaniglia ed formaggio e si miscela per 5 minuti con miscelatore.
- # Poi si aggiungono uve ed albicocche tagliate. Si miscelano.
- # Poi le yufka si tagliano in figura triangolo in 8 pezzi.
- # In mezzo si mette dalla miscelata e poi si piega dagli fianchi così si fa il rullo.
- # I pezzi preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette olio.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè arrossiscono bene.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Se volendo interno di birek si possono aggiungere fichi noce o nocciole anche.