



Pilili Borek

Pilili Börek



4 yufka (piadina sottile)
1 uova
1 bicchierino di latte
1 bicchierino d'acqua
1 bicchierino olio vegetale
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio

- # Si miscelano latte olio acqua ed uova in una ciotola.
- # Sopra delle yufka si mette da questa miscelata e dopo yufka si taglano in croce.
- # Dalla parte fine si piegano i pezzi i fini arrivano sotto sopra.
- # Parte fine si mette dal formaggio pestato e si fa il rullo.
- # Così si preparano 16 pezzi e filano nel vassao oliato poi olio rimasto si mette alla sopra.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finché prendono il colore d'oro.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa borek si può preparare anche usare solamente con acqua.