



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

Borek Bermuda

Bermuda Böreği



3 yufka
1 bicchiere di acqua gasata
1 albume d'uovo
1 bicchierino olio vegetale
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di sesamo

Acqua gasata olio vegetale ed albume d'uovo si miscelano bene.
Prima yufka si mette sul tavolo ed alla sopra si mette dalla miscelata poi i finavhi si tagliano in quadrati.
Poi si mette ancora un po della.miscelata e poi si taglia in quadrato.
Interno dei pezzi si mette dalla.miscelata poi si piegano dal angolo al angolo in triangolo.
Poi si mettono nel vassoio oliato ed alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo. E poi si pizzica il sesamo.
Si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 20 minuti.
Servirsi in fresco.

Nota: Acqua gasata serve per farsi morbido e croccante di impasto.