



## 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.