



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

Borek Tremezzo

Üçbucak Böreği



3 yufka
2 uove
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere olio vegetale
Per interno;
Uno stampo di formaggio

- # Primamente yogurt ed uova vegetale si miscelano bene.
- # Prima yufka si mette sul tavolo poi alla sopra si mette poi si mette secondo yufka.
- # Sopra di secondo yufka si mette formaggio pestato.
- # Alla sopra altro tufka e si mette oljo vegetale. Poi si pizzica altro for.aggio.
- # Primamente si piegano da destra e da sinistra poi si fa il rullo stretto.
- # Rulli preparato si tagliano in 3 pezzi figura triangolo.
- # Borek si filano nel vassaio oliato ed alla sopra si mette olio vegetale rimasto.
- # Il vassaio si i serisce nel forno riscaldato a 180 e si cucina circa per mezz'ora.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Se volendo di averw borek croccante si può limitare la quantità di yogurt.