



Borek di Muska e Sigaretta

Muska ve Sigara Böreği



3 yufka (Piadina sottile)
Mezzo stampo di formaggio
Olio per friggere

- # Yufka si mette una sopra altro. Primamente si piegano in due fal mezzo poi si piegano dai fianchi.
- # Poi si taglia larghezza di 4 dito poi si fa 2 corsie. Parte rimasta si taglia in 3 pezzi figura di triangolo.
- # In mezzo dei pezzi tagliati si mette dal formaggio pestato e si piega in forma triangolo.
- # Dopo si preparano i borek di sigaretta.
- # In mezzo dei pezzi si mette dal formaggio e si fa il rullo poi i fianchi si bagnano.
- # Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono i borek preparato e si arrossiscono brne poi si fanno.usvire sopra di carta per levarsi olio.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questi borek sono ricette speciali della cucina Turca.