



## Borek di Sultano Piaciuto

Sultan Sevdi Böregi



4 yufka  
Mezzo mazzetto di burro (125 gr)  
1 uova  
1 bicchiere di yogurt  
Per interno;  
2 bicchieri di formaggi pestati  
1 bicchiere di formaggio grattugiato parmesan

- # Primamente si scioglie il burro poi padella si oli.
- # Il burro rimasto si prende in una ciotola profonda. Alla sopra si aggiungono uova e yogurt si miscelano.
- # Yufka si mettono uno sopra altro. Poi si tagliano in quadrati. Poi ogni pezzo triangolo si tagliano ed alla sopra si mette la miscelata preparata. Così si avrà 32 pezzi triangoli.
- # Si prende primo pezzo al sopra si mette dalla miscelata di olio. Alla sopra si mette secondo yufka poi si mette di nuovo dalla miscelata di olio.
- # Poi alla sopra si mette dal formaggio pestato si fa il rullo e si piega come figura di rosa.
- # Si fa ugualmente tutti i materiali. Poi i pezzi preparati si mettono nella padella e si coperta il coperchio.
- # Si cucinano tutti e due facciamo bene nella padella circa per 25 minuti.
- # In totale si cucina circa per 45 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Per avere borek croccante non si apre la padella subito.