



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

Borek con Sesamo

Susamlı Börek



2 yufka
Per interno;
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
1 uova
1 bicchiere di latte
Un quarto bicchiere olio vegetale

- # Primamente si preparano i materiali di interno. Prezzemolo si macina in fine. Formaggio si pesta e si miscela.
- # Yufka si tagliano in 8 pezzi triangoli.
- # La miscelata preparata si mette nella parte grosse dei pezzi tagliati. Si piega da destra e da sinistra così si fa il rullo.
- # Poi i borek preparati si filano nello stampo di forno.
- # La miscelata di uova si mette sopra dei borek.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi. Si cucinano bene finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Yufka di villaggio è grosso del yufka normale. In questa ricetta si preferisce di usare yufka di villaggio.