



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 pesto e si miscela.

Yufka si taglano 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 brne finché arrossiscono bene.

Servirsi in caldo.

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