



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

Borek di Villaggio con Prezzemolo

Maydanozlu Köy Böreği



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

- # Primamente preparo i materiali per interno prezzemoli si macinano formaggio testa e si miscelano.
- # Yufka si aprono come nel borek di sigaretta e si tagliano in 8 pezzi triangoli.
- # La miscelata preparatq si mette nelle parte grosse dei pezzi di yufka. Poi si piegano da destra e della sinistra si fanno i rulli.
- # Borek preparati si filano nel vassaio oliato.
- # Alal sopra si mette dalla miscelata di latte ed uova.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 170 gradi finchè arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Si preferisce di usare yufka di villaggio perchè yufka di villaggio e graosso.