



Borek di Yufka Facile

Kolay Yufka Böreği



4 yufka (specie di piadina sottile)
2 uova
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere olio d'oliva
Per interno;
2 bicchieri di formaggio crema

- # Primamente si prepara la miscelata liquida. Uova latte ed olio vegetale si miscelano bene.
- # Un vassaio medio si olia. Si mette prima yufka alla sopra si aggiunge olio vegetale.
- # Si mette secondo yufka ugualmente ed alla sopra si mette dal formaggio crema.
- # Alla sopra si aggiunge terza yufka poi si mette olio vegetale di nuovo.
- # Dall'ultimo yufka si taglia il pezzo grandezza di vassoio. I pezzi tagliati si mette alla sopra. Ultimamente si aggiunge la yufka tagliata in quadrato.
- # La miscelata si mette alla sopra e si liscia bene.
- # Si taglia in 16 pezzi e si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 50 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Per aumentare il gusto di borek per il posto di olio vegetale si può usare 3 cucchiai di burro sciolto.