



## Borek d'Avaro

Cimri Böreği



3 yufka  
1 bicchierino olio vegetale  
1 bicchierino d'acqua  
Per interno;  
150 gr di carne macinata  
1 cipolla  
1 pomodoro  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepe nero  
4-5 prezzemoli  
1 bicchierino d'acqua

- # Primamente si preparano i materiali di interno cipolla e pomodoro si grattugiano prezzemolo si macina pepe nero sale ed acqua aggiungono e miscelano.
- # Una ciotola profonda si mettono acqua ed olio vegetale. Prima yufka si mette sul tavolo alla sopra mette dalla miscelata poi si piega in due dopo si mette la miscelata d'uova.
- # Così si preparano tutti e due yufka ppi la parte vuota si piega alla sopra.
- # Poi yufka preparato si piegano come accordine. Poi si filano nel vassoio oliato. Si fanno anche le altre yufka ugualmente ppi si filano strettamente nel vassoio.
- # La miscelata rimasta si svuota alla sopra. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi come volendo in fetti.

Nota: Per la preparazione si usanoo pochi materie per questo motivo si chiama avaro.