



Borek di Cavolfiore

Karnabahar Böreği



1 cavolfiore
1 bicchiere di yogurt
2 uova
2 cucchiali di farina
1 tazza di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di sale

Cavolfiore si condivide. Poi si bollisce nell'acqua salata finché diventano morbide.

Poi si filtrano e si filano un vassallo.

Alla sopra si pizzica formaggio grattugiato.

In una ciotola si miscelano bene farina uova yogurt e sale.

La miscelata preparata si svuota sopra i pezzi di cavolfiore.

Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 45 minuti.

Servirsi in fettati come volendo.

Nota: In questa ricetta non si usa olio perché viene basta la quantità olio del formaggio.