



Pasticceria di Uskup

Üsküp Böreği



6 yufka (piedina sottile) pronta
200 gr. carne macinata
Per la sopra;
2 bicchieri di brodo
1 bicchiere di yogurt
4 spicchi d'aglio
3 cucchiai di farina
1 uova
Mezzo cucchiaino di sale
Per bagnare;
2 bicchieri di brodo

Primamente si scioglie il burro, poi si olia il vassoio e si filano le yufka in vassoio dopo aver messo dall'olio in mezzo.

Poi le yufka nel vassoio si tagliano in quadrato. Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si arrossiscono.

In questo momento la carne macinata mette interno di 5 bicchieri d'acqua ad ammorbidente.

In una pentola piccola si mettono 2 bicchieri di brodo, ed aglio pestato con sale, 1 uova, 1 bicchiere di yogurt, 3 cucchiai di farina poi tutti questi materiali si mescolano bene prima di inserire sul fuoco.

Poi si cucina sul fuoco medio con mescolare finché arriva la coerenza di crema.

Dopo aver tolto dal forno sopra delle yufka si mette 2 bicchieri di brodo. Sopra si mettono le carne macinate. Sopra di questo si mette la miscelata preparata.

Poi la pasticceria si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finché diventano viole.

Si servirsi in caldo oppure fresco.

Nota: Questa pasticceria si può servirsi come trattato e come piatto principale anche.