



## Pasticceria con Porro

Pirasalı Börek



1 uova  
2 bicchieri di latte  
mezzo bicchiere d'acqua  
1 bicchierino olio di girasole  
1 cucchiaio d'aceto  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per in mezzo;  
1 pacco di margarina ( 250 gr.)  
Per apprire;  
1 bicchiere amido di grano  
1 bicchiere di farina  
Per interno;  
3 porri sottile  
1 uova  
Formaggio bianco dimensione di scatola di fiammiferi  
3 cucchiaini di yogurt  
1 cucchiaino di salsa  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di sale

# Primamente si prepara l'impasto, nella ciotola da impastare si mettono uova, latte, acqua, olio di girasole ed aceto si mescolano bene poi si aggiunge la sale e si aggiunge la farina finchè per avere l'impasto mezzo morbido .

# Poi si coperta la sopra del impasto e si lascia riposare per 20 - 25 minuti. in questo momento si prepara materili d'interno. Si macinano finemente nelle parti verdi e bianchi di porro. In una pentola piccola si mettono 3 cucchiaini di di olio di girasole sopra si aggiungono i porri macinati e poi si coperta ilcoperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio per 20 - 25 minuti.

# Dopo aver freddato il poro, dentro si aggiungono formaggio pestato, nyogurt , uova salsa, e sale poi si mescolano e si mettono ad una parte.

# Poi l'impasto riposato si condivide in 24 pezzi, ogni pezzo si apre dimensione piatto di dolce. In mezzo si mette olio vegetale. poi si mette 4 pezzi uno sopra l'altro. Così si preparano 6 pezzi.

# Poi gli impasti oliati si fanno aspettare nello frigo per freddarsi un'pò. Poi primo 2 guruppi si fanno passare dal tavolo farinato e si aprono con il rullo un pochino più grande del vassoio di forno. E si mettono nel vassoio di forno .

# Sopra si mette dalla margarina sciolta 2 - 3 cucchiaini . Si apre ugualmente anche secondo gruppo di impasto. e sopra si mette olio vegetale. Dopo aver meso terzo gruppo di impasto nel vassoio sopra si mette dalla miscelata con porro.

# Gli altri impasti si aprono ugualmente e si mettono sopra della miscelata di porro. E la sopra si mette la margarina sciolta rimasta. E si tagliano in quadrato.

# Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 195 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono .

# Dopo aver tolto dal forno si lascia raffreddare per 20 minuti e poi si servono.

**Nota:** Dopo aver oliato mettersi nello frigo serve per diventare in stratti.