



Pasticceria con Porro

Pırasalı 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 scatolina di fiammiferi
3 cucchiai di yogurt
1 cucchiaino di salsa
3 cucchiai 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 cucchiai di di olio di girasole sopra si aggiungono i porri macinati e poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio per 20 - 25 minuti.

Dopo aver freddato il poro, dentro si aggiungono formaggio pestato, yogurt , 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 cucchiai . 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 quadrati.

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

Dopo aver tolto dal forno si lascia afreddare per 20 minuti e poi si servirsi.

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