T U R K I S H B O R E K

Ingredients
Yuftka dough (You can also use lasagna sheets)
Filo (Phyllo) dough
Animal ghee (clarified butter)
Butter
2 eggs
A dash of white vinegar (or a sprinkle of white pe
A little milk
For the filling:
Half a kilo of Kashkaval cheese
Cheddar cheese
Mortadella (a type of Italian sausage)
Olives

Directions
لتحضير البوريك : اولاً نأتي بعجينة يوفكا ونقوم بتقطيها إلى مربعات (او فيكم تستخدموا عجينة اللازانيا) ، ثم نأتي بصينية ونضع فيها عجينة البقلاوة وندهن وجه العجينة بالسمن الحيواني والزبدة (بتحطوا تقريباً 10 طبقات ، بين كل طبقة وطبقة بتدهنوا سمنة)، وبعدها نقوم بتقطيع الطبقات إلى مربعات صغيرة ثم نأتي بوعاء ونضع فيه بيض ، خل ابيض (او رشة فلفل ابيض) ، حليب ثم نغطس عجينة اليوفكا بالخليط ونصفيها (ليش بتصفوها من الحليب منشان تقرمش معكم لان ما بدنا رطوبة بالعجينة) من الخليط، ثم نضعها فوق عجينة البقلاوة ثم نضع الحشوة (جبنة قشقوان مبروشة مع جبنة شيدر مبروشة ، مرتديلا ، زيتون اسود ،جبنة) ثم نضع الطبقة ثانية من عجينة اليوفكا (بتبلوا العجينة بخليط البيض والحليب ، بتحطوا 6 طبقات فوق الحشوة ، بترشوا اول طبقة فوق الحشوة بالسمنة والزبدة)، ثم نقوم بتسكير الأطراف ونضعها في الفرن حتى التحميص ((بتقصوا الأطراف الزائدة وبترجعوا بتجيبوا سكين وبتدككوا الاطراف لجوا وبتدهنوا الوجه بالسمنة والزبدة) ،(وفيكم تحطوها بالفرن او على الغاز ، اذا بالفرن بتشتغلوا الفرن على حرارة 170 من تحت ، واذا على الغاز بتحطوها على نار هادية ، بعد 2 دقيقة بتحركوا الصينية اذا تحررت معكم العجينة بكون شغلكم صح))، بعد تحميص الصينية نقوم بقلب الصينية على الوجه الثاني ونعيدها إلى الفرن مرة ثانية حتى التحميص ، ومن ثم نسكب البوريك بطبق التقديم و يصبح البوريك جاهزاً .

C H E F O M A R

Bon Apetit!