

TURKISH BOREK

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 تأتي بعجينة يوفكا ونقوم بتقطيعها إلى مربعات (او فيكم تستخدموا عجينة اللازانيا) ، ثم تأتي بصينية ونضع فيها عجينة البقلاوة وندهن وجه العجينة بالسمن الحيواني والزبدة (بنحطوا تقريباً 10 طبقات ، بين كل طبقة وطبقة بتدهنوا سمنة)، وبعدها نقوم بتقطيع الطبقات إلى مربعات صغيرة ثم تأتي بوعاء ونضع فيه بيض ، خل ابيض (او رشة فلفل ابيض) ، حليب ثم نغطس عجينة اليوفكا بالخليط ونصفيها (ليس بتصفوها من الحليب منشان تفرمش معكم لان ما بدنا رطوبة بالعجينة) من الخليط، ثم نضعها فوق عجينة البقلاوة ثم نضع الحشوة (جينة فشقوان مبروشة مع جينة شيدر مبروشة ، مرتديلا ، زيتون اسود ، جينة) ثم نضع الطبقة ثانية من عجينة اليوفكا (بتلوا العجينة بخليط البيض والحليب ، بنحطوا 6 طبقات فوق الحشوة ، بترشوا اول طبقة فوق الحشوة بالسمنة والزبدة)، ثم نقوم بتسكير الأطراف ونضعها في الفرن حتى التحميص ((بنقصوا 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 Appetit!