TURKISH BORIC WITHOUT OVEN ADNA BORIC

Ingredients
Lanchon Slices
1/2 cup black olives
1/2 cup chopped mushrooms
Turkish Yufka dough chips
15 pieces dough chips
150 g butter
250 halloumi cheese
250 cheeses

Directions
في صينية مدهونة بالزبدة نقوم بمد 10 طبقات من رقائق العجين مع دهن الزبدة جيدا بين كل طبقة وأخرى ثم نقوم بتقطيع هذه الرقائق على شكل مربعات. في طنجرة تحتوي على ماء مغلي نقوم بإضافة رقائق عجين أخرى لمدة 30 ثانية في الماء المغلي ثم نقوم بمد هذه الرقائق فوق الرقائق الأخرى في الصينية، لتتشكل معنا طبقة كاملة مع دهن هذه الطبقة بالزبدة. بعد ذلك نقوم بمد جبنة القشقوان فوق رقائق العجين ثم نضيف زيتون أسود، فطر مقطع، شرائح لانشون و جبنة حلوم. بعد هذه المرحلة نقوم بمد طبقة أخرى من رقائق العجين المغطوسة بالماء المغلي مع دهن الزبدة. بعد ذلك نقوم بمد خمس طبقات من رقائق العجين الجاف مع دهن الزبدة بين كل طبقة وأخرى. ثم نقوم بإزالة حواف رقائق العجين عن طريق تقطيعها بالسكين. ثم نضع الصينية فوق الغاز على نار جد هادئة، بعد ذلك نقوم بتحريك الصينية كل 30 ثانية لمدة ربع ساعة ثم نقوم بقلب البوريك على الجهة الأخرى، ونقوم بتكرار نفس الخطوات. هكذا يصبح البوريك جاهزا للتقديم

CHEF OMAR

Bon Apetit!