Biscotto di India

Hint Böreği

3 sfoglie pronte
Per interno;
3 pomodori bollliti
2 cipolle
1 pepe
1 bicchierino di piselli scatola
5 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaio di kori
1 cucchiaino di cumino
Per oliare;
1 bicchierino d'olio
Per la sopra;
1 uova
1 bicchierino di latte
2 cucchiai olio vegetale
1 bicchiere pangrattato

Prima mente si tagliano le cipolle poi se levano i semi delle pepe e si tagliano in quattro pezzi poi si tagliano infine.
Nella pentola si mette olio quando riscalda si aggiungono le cipolle e sia Rossi escono finché diventano trasparente alla sopra si aggiungono cumino e kori.
Alla sopra se aggiungono le pepe e sia Rossi sono affinché diventano morbide poi si aggiunge la patata tagliata inquadrata.
Dopo se aggiungono piselli pepe nero e sale si cucinano insieme circa per 5 o sei minuti dopo se ne vado al fuoco e si lascia a freddare.
Le spoglie italiano con il coltello dopo si l'italiano insicura triangolo 8 pezzi.
Nella parte grossa di triangolo si mette dalla Macerata preparata poi spiegano da destra ed a sinistra e si fa il lungo se preparano tutti i biscotti in questo modo.
Nell'altra parte in una ciotola si rompono le nuove e se aggiungono olio e latte. Si miscelano bene.
I biscotti preparate prima fanno passare da quello mi celata poi si fanno passare dal pangrattato.
Dopo i biscotti preparate si filano nel vassaio oliato. Sì cucina non è il forno riscaldato a 180° finchè si arrossiscono bene dopo si servirsi in caldo.

Nota: Sì preferisce di bollire poco del patate per non perdere le forme.