Pasta al Sugo

Soslu Börek

3 yufka
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
1 cipolla
Mezzo bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di farina
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchiere di formaggio grattugiato

Gli spinaci si lavano e dopo si tagliano infine poi cipolla si macina.
Nella pentola si mette olio vegetale poi si aggiunge cipolla e si arrossisce finché diventano viole alla sopra si aggiunge aggiungono spinaci e si arrossiscono finché diventano morbide poi si pizzicano sale e pepe nero si miscelano.
Farina si arrossisce con il burro per il sugo. Alla sopra si aggiungono al latte e sale si miscelano finché per avere bello sugo.
Yufka si mettono una sopra l'altra e si tagliano con il coltello così esce fuori 12 pezzi triangoli.
Nelle parte grosse si mettono dalla miscelata di spinaci e poi si fanno i rulli dopo si piegano come la figura di rosa.
Le paste preparate si filano nel vassoio oliato sopra di ogni pasta si mette da sugo con il cucchiaio.
Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina la finché cambiano i colori.
Poi il vassoio si leva dal forno e dalla sopra e si mette il formaggio grattugiato.
Dopo si rimette nel forno e si cucina finché formaggio scioglie.
Servirsi in caldo.

Nota: Gli spinaci si devono arrostire sul fuoco auto per non lasciare il liquido.