Pizza da Yufka

Yufkadan Pizza

3 yufka
1 bicchiere di latte
1 bicchierino olio di girasole
2 cucchiai di salsa
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 cucchiai di cumino
2 bicchieri di formaggio grattugiato

Yufka si fanno il rullo. Poi si tagliano come spaghetti. Poi si inseriscono nel vassoio oliato con schiacciare.
In una ciotola profonda si miscelano latte olio di girasole salsa zucchero e sale poi la miscelata preparata si mette sopra di yufka.
Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi per 10 minuti poi si leva dal forno.
Sopra di yufka si pizzicano cumino e formaggio grattugiato.
Dopo di nuovo si mette nel forno riscaldato a 190 gradi finché formaggio si arrossisce.
Dopo si taglia in forma triangolo e servirsi.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con la piadina.