



## Torta Salata con Noce

Cevizli Börek



1 uova  
2 bicchierini di latte  
1 bicchierino olio vegetale  
1 sale di limone grandezza di un ceci  
1 cucchiaino di sale  
3 bicchieri di farina  
Per interno;  
250 gr. di burro  
4 cucchiari d'olio vegetale  
1,5 bicchieri di noci pestati  
1 bicchiere di latte  
Per apprire;  
1,5 bicchieri amido di grano

# Nella ciotola da impastare si mettono uova, latte, olio vegetale, sale di limone pestato, sale, e farina setacciata. Si miscelano. Si avrà un impasto vicino al morbido.

# L'impasto si lascia a riposare per 20 minuti coperto. Poi si divide in 4 pezzi uguali. In questo tempo si scioglie il burro e si mette sopra.

# Si pizzica amido di grano su ogni pezzo d'impasto. Si apre con il rullo un pò più grande del vassoio da forno. S'olia il vassoio e yufka aperta si mette bene nel vassoio. Sopra 2-3 cucchiari burro sciolto. Miscelata d'olio d'oliva con lo spazzolino.

# Lette e noce pestata si mette superfice dell'impasto messo nel vassoio.

# Si mettono così tutte 14 pezzi, si finisce così preparazione della torta.

# La sopra si mette olio rimasto. Si tagliano con il coltello come volendo e poi si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi finché diventano i colori rossi.

# Il gusto di questa torta è aumentato finché è aspettato per questo si consiglia di servirsene il giorno dopo.

**Nota:** Latte si è messa per farsi morbida. Se si mette in più del normale si fatica di cucinare la torta. Diventano l'impasto le fra delle yufka.