Pasticceria di Sigaretta nel Forno

Fırında Sigara Böreği

3 yufka (piadino sottile) pronta
mezzo bicchiere d'olio vegetale
Per interno;
1 stanpo piccolo di formaggio a bianco
Per interno;
2 bicchieri di latte
1 uova

Primamente la yufka si tagliano inquadrato, poi ogni pezzo si taglia in 3 pezzi (ogni yufka si diventa 12 pezzi)
In una ciotoal profonda si mette olio vegetale. Sopra del tavolo si mette un trinagolo, sopra si metet dal olio vegetale con la pazzolina, poi secondi pezzo si mette sopra del primo e si mette olio vegetale.
sopra deel yufka si mette dalal miscelata di formaggio pestato, e si piagano i fianchi a si fanno il rullo.
Poi i rotondi preparati si filano nel vassoio oliato di forno. I parti piagati arrivano in bassso.
Tuorlo d'uova rimasto si mett edentro del olio rimasto e e saggiunge latt eanche poi si mescolano bene.
Poi la miscelata preparata si metet sopra delel pasticcerie. se<volendo si può mettere sopra anche cumino.
Poi il vassoio si metet nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè pasticcerie si arrossiscono.
Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: Per la preparazione se c'è il tempo prima di mettere nel forno si fa aspettare 1 ora nelo frigo. Cosi si succhia bene il latte e la pasticceria sta morbida di più.