



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Banderuola

Rüzgargülü



8 impasti di milyof
1 bicchiere formaggio abianco grattugiato
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 uova

- # Gli impasti di milyof dopo aver sciolto si mettono sul tavolo.
- # Si tagliano dal angolo verso cento .
- # Si mescolano albume d'uova formaggio e prezzemolo.
- # Interno di milyof si mette dall miscelata preparata.
- # La parte di tagliata si coperta sopra alla parte con formaggio (si mette 4 triangoli uno sopra l'altro.)
- # Dopoaver fatto tutto in mezzo degli impasti si mette lo stuzzicadenti per non apprirsi.
- # Poi tuorlo d'uova si mette sopra degli impasti preparati e poi si mettono nel forno riscaldato a 190 gradi .
- # Dopo aver cucinato si levano gli stuzzicadenti e si servirsi.

Nota: Banderuola si può preparare anche senza mettere nulla.