



Torta con Formaggio nella Carta

Kağıtta Peynirli Kek



2 uova
1 bicchiere di yogurt
1 scatolino di formaggio
1 bustina di lievito in polvere
8 - 10 rami di prezzemolo
2 bicchieri di farina
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaino di nigella

- # Formaggio si schiaccia con la forchetta, prezzemolo si macina in fine e poi si lasciano ad una parte.
- # In una ciotola profonda si mettono uova, olio vegetale e yogurt e si mescolano finché diventano omogeneo.
- # Sopra si mettono la farina, lievito in polvere, formaggio, sale e prezzemolo poi si mescolano bene.
- # Le foglie di torte si mettono nel vassoio.(16 -18 foglie). La miscelata preparata si mettono sopra delle foglie .
- # Sopra si pizzicano nigella.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina finché la sopra si arrossisce3.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di questa torta si possono aggiungere peperoncino rosso oppure menta secca.