



Pazu Torta

Pazılı Börek



Le foglie pronte
1 bicchieri di latte
Un bicchierino olio d'oliva
Un uovo
Per interno;
Un mazzetto di pazu
Un bicchiere di formaggio per la sopra;
Un cucchiaio di sesamo

- # Pazu sì lava e si presta infine poi si miscela bene con formaggio grattugiato.
- # Le foglie si mettono sul tavolo poi si tagliano in figura triangolo.
- # Uova latte ed voglio d'oliva si miscelano.
- # Prende la prima sfoglia alla sopra si mette dalla miscela tra d'olio e si mette seconda sfoglia alla sopra.
- # Nella parte grossa delle foglie si mette la miscelata poi si rotolano dalla prima a destra e dalla sinistra poi si fa il rullo.
- # Poi ho pasticcerie preparate si fidano nel vassoio lato alla sopra si mette l'altra parte mi celata di olive e poi se pizzica il sesamo.
- # Poi il vassoio preparato si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finchè arrossisce bene.

Nota: Si possono usare anche i cambi del PAZU se si pesta infine.