



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

---

## Pasticcerie di Bonbon

Bonbon Böreği



10 impasti di milföy  
Per interno;  
3 fetti di formaggio bianco  
10-15 prezzemolo  
Un albume d'uovo  
Per interno;  
Un tuorlo d'uovo  
Un cucchiaino di latte

# Per preparare la miscela da te interno il formaggio si petta prezzemolo si macina e si miscelano con albume d'uovo.

# Le foglie si avvertono sul tavolo farinata con il rullo così si ingrandiscono.

# Poi si taglia con il coltello come figura di quadrato.

# Interno delle foglie tagliate si mette dalla mia serata preparata e poi spiegano da destra e dalla sinistra dopo i fini spiegano come caramella.

# Le pasticcerie preparate se fidano nel vassoio odiato alla sua tra si mette dalla miscela da preparata con latte e tuorlo d'uovo.

# Poi il vassoio sign inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e cucina finché le pasticcerie si arrossiscono.

**Nota:** Se si volendo per avere le pasticceria Rossi te di più nella miscela tardi un nuova si può aggiungere un cucchiaino di zucchero.