



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

Pasticcerie di Busta

Mektup Böreği



3 foglie sfoglie pronte
Un bicchiere di latte
Mezzo bicchiere olio vegetale
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
10-15 prezzemoli
Un albume d'uovo
Per la sopra;
Un tuorlo d'uovo

Latte ed olio si miscelano in una ciotola. Per interno si schiaccia bene il formaggio e si miscelano con prezzemolo macinato ed albume d'uova.

Primamente si mette la sfoglia alla sopra si mette la miscelata di latte finché bagna bene la sfoglia poi la sfoglia si piega dalle 4 parte e così diventa una figura di quadrato alla sopra si mette la miscelata di latte.

La sfoglia di ogni quadrata si mette dal formaggio poi i pezzi si chiudano come la busta dopo aver preparato tutte le pasticcerie filano nel vasaio oliato, alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene le pasticcerie.

Servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di questa pasticceria si può usare l'acqua per il posto di latte.