Panino di Fiyonk

Fiyonk Böreği

12 sfoglie di milfoy
1 mazzetto di spinaci
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere di formaggio pestato
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Un albume d'uovo
Un cucchiaio di sesamo

Gli spinaci si lavano e si pestano bene.
Nella padella si mette olio quando riscalda si aggiungono e spinaci poi si arrossiscono finché cambia il colore dopo si aggiunge la sale e si leva dal fuoco.
Quando fresca gli spinaci si aggiunge formaggio pestato ed albume d'uovo si miscelano.
Prende il primo sfoglia e si apre bene con il dito.
In mezzo si lascia libero e dai fianchi si mette dalla miscelata preparata dopo seconda sfoglia si mette alla sopra del primo.
Poi italiano tutti e quattro parte e i pezzi tagliati si rotolano e si fanno nastro. Poi si rimettono in centro del panino preparato.
Preparano tutti i panini ugualmente poi si fidano nel vassoio oliato alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo e pizzica il sesamo dopo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano arrossiscono bene i panini.
Servirsi in fresco.

Nota: Se non si volendo di lasciare il liquido di spinaci si arrossiscono sul fuoco alto.