



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

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 cucchiaino 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.