



Biscotto Bastoncino al Forno

Fırında Çubuk Böreği



4 sfoglie pronte
2 bicchieri di latte
1,5 bicchierini olio di girasole
1 uovo
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
10 – 15 prezzemoli
Per la sopra;
1 uova

Primamente si miscelano latte olio di girasole ed uova. Poi formaggio pestato si miscela con prezzemolo macinato.

Le foglie si mettono sul tavolo alla sopra si mette 4 o 5 cucchiali dalla miscelata di latte.

Porte rotonde delle foglie si tagliano e si rimettono sopra delle sfoglie così diventano quadrate.

Sopra delle foglie si mette dalla miscelata di formaggio poi si fa il rullo quando arriva alla metà la sfoglia si taglia.

Anche l'altra parte si fa uguale puoi i rulli preparati si tagliano in 4 pezzi uguali e si sfilano nel vassoio oliato.

Si preparano ugualmente anche le altre 3 sfoglie.

Nella miscelata di latte aumentata si rompe uova e si miscelano poi si svuota sopra dei biscotti.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finchè i biscotti arrossiscono bene.

Nota: Per avere i biscotti morbidi si deve usare olio vegetale.