



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

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 cucchiari 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 finché i biscotti arrossiscono bene.

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