



## Biscotto di Patata alla Salsiccia

Sosisli Patates Böreği



4 patate  
3 uova  
1,5 bicchierini olio vegetale  
1 bicchiere di yogurt  
1 bicchiere di lievito in polvere  
1 cucchiaino di farina  
Per interno;  
2 salsicce  
1 bicchiere di formaggio grattugiato

- # Ultimamente si sbucano le patate e si tagliano dimensione di dado.
- # Nella ciotola da impastare si mettono uva yogurt e d'olio vegetale se mi Celano alla sua prassi aggiungono farina sale e lievito si celano finché diventa perfetta.
- # Poi se aggiunge patata tagliata.
- # Un vassoio del forno quadrato si voglia e metà della miscela si svuota.
- # Alla sopra i mettono e le salsicce grattugiato poi pizzica in formaggio dopo l'altra metà di miscela si svuota.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180° si cucina finchè arrossisce.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia inquadrato e servirsi.

Nota: Per farsi aumentare il gusto in questa ricetta si può aggiungere anche pepe rossa.