



Pasta Sfoglia nel Forno

Fırında Muska Böreği



4 sfoglie pronte
Per bagnare;
1,5 bicchieri di latte
1 bicchierino d'olio vegetale
1 albume d'uovo
Per interno;
1 pezzo di formaggio
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

Primamente le spoglie si mettono una sopra l'altro e poi si tagliano in due poi di sfoglia tagliata si mettono uno sopra l'altro e si tagliano dimensione dita come nastro.

Si prende primo nastro e dalla sopra si mette dalla miscelata ti bagnare poi al fianco si mette la miscelata di formaggio pestato e prezzemolo circa per un cucchiaino. Si preparano tutti i nastri come in figura di amuleto.

Poi si filano nel vassoio oliato.

La miscelata di bagnare rimasta se miscela insieme con tuorlo d'uovo e si mette sopra delle torte.

Poi la torta preparata aspetta circa per un'ora dopo si inserisce nel forno riscaldato a 180° per arrossire.

Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Si può preparare anche torta di sigaretta nel forno con gli stessi materiali.