



## Torta di Milfoy alla Salsiccia

Sucuklu Milföy Böreği



8 sfoglie di milfoy  
Per interno;  
1 bicchiere di salsiccie tagliate  
1 bicchiere di formaggi pestato  
1 pepe rosso macinato  
1 albumi d'uovo  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaino di sesamo

- # Le sfoglie di milfoy aprono sul tavolo farinato e si l'argano per un po'.
- # Al fianco si mette dalal miscelata e poi si fa il rullo.
- # Poi si taglia dal mezzo in due. Poi si fa ugualmente anche le altre sfoglie.
- # Poi le torte preparate si filano nel vassaio oliato. Ppi alla sopra si pizzica sesamo e si mette tuorlo d'uovo.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè arrossiscono.

Nota: Si preferisce di accendere il forno subito prima di mettere il vasaio.