



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

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 albume d'uovo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di sesamo

Le sfogle 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.