



Pasta di Zucca

Balkabağı Böreği



4 sfoglie pronte
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere olio d'oliva
1 albumi d'uovo
Per interno;
1 kg di zucche
1 bicchiere di zucchero
1 bicchierino di noce
2 cucchiai olio d'oliva
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Prima mente si preparano i materiali per interno. Si sbuccia va zucca e poi si grattugia.
- # Alla sopra se aggiungono zucchero e mi serata con due cucchiali olio d'oliva poi si coperta il coperchio. Si cucina sul fuoco basso finché diventano del morbide.
- # Dopo aver fredda tosse aggiunge la noce pestato. E si miscela.
- # Le foglie si mettono una sopra l'altra e si tagliano in forma di quadrato. (si avre 16 foglie trangole)
- # Alla sopra di sfoglie si mette dalla misecelata preparata con la spazzolina.
- # Nella parte grossa si mette dalla miscelata di zucca. Prima si fa il rullo poi si gira se stesso come figura di rosa.
- # Poi e paste preparate si filano nel vassaio oliato. Il sugo aumentato si mette sopra delle paste .
- # Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 e si cucinano finchè arrossiscono.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa torta è una ricetta della zona di Zonguldak.