



Torta di Pida

Pide Böreği



4 sfoglie
1,5 bicchieri di latte
1 bicchierino olio vegetale
1 uova
Per interno;
1 stampo di formaggio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 albume d'uovo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di latte

- # Le sfoglie si mettono una sopra l'altra. Si taglano in 8 pezzi uguali come nell torta di sigaretta.(in totale 32 pezzi).
- # Si miscelano latte olio vegetale ed uova. Il formaggio si pesta in un'altra ciotola e si miscela con prezzemolo ed uova.
- # Si prende prima triangola alla sopra si mette la miscelata di latte. Poi seconda sfoglia si mette alla sopra poi alla sopra si mette la miscelata di latte.
- # Poi in mezzo si mette 1 cucchiaio dalla miscelata preparata.
- # Poi si fanno il rullo ppi i fini si schiacciano.
- # Le torte preparato si filano nel vassao oliato ed alla sopra si mette dalla miscelata di latte. Si aspetta circa per 1 ora.
- # Dopo del tempo si mette dal tuorlo d'uovo . Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa torta si può aspettare per una notte e si può cucinare il giorno dopo.