



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

---

## 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 cucchiaino di latte

- # Le sfoglie si mettono una sopra l'altra. Si tagliano 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 cucchiaino dalla miscelata preparata.
- # Poi si fanno il rullo ppi i fini si schiacciano.
- # Le torte preparato si filano nel vassaio 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.