



Torta Secca con Spinaci

Ispanaklı Kuru Pasta



1 pacco burro o margarina
1 bicchiere formaggio grattugiato
7 foglie di spinaci
3 cucchiai di yogurt
1 albumi d'uovo
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaiino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaiino di cumino

- # In una ciotola profonda se mi c'erano burro sciolto formaggio grattugiato yogurt ed albumi d'uovo.
- # Alla sopra se aggiungono spinaci è stato sale e lievito di gelato con la farina.
- # Ultimamente si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido poi impasto preparato si lascia a riposare per 10 minuti.
- # Dalle impasto preparato se prendono i pezzi grandezza di noce poi se fanno i bastoncini piccoli.
- # I bastoncini piccoli si piegano dal mezzo e si rotolano se stesso.
- # Le torte preparate si fidano nel vassoio odiato dopo alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo e si pizzica dal cumino.
- # Il vassoio preparato si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché arrossiscono sono le torte.

Nota: Per aumentare il gusto di questa torta se possono aggiungere anche peperoncino a rosso pepe nero ed aneto.