



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

Torta Veloce

Çabuk Börek



6 sfoglie di milfoy
Mezzo stampo di formaggio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 uova
Per la sopra;
1 cucchiaino di sesamo

- # Si separano albume e tuorlo d'uovo. Il tuorlo d'uovo si lascia ad una parte per mettere sopra delle torte.
- # Albume d'uovo si miscela insieme con formaggio pestato e prezzemolo macinato.
- # 6 sfoglie di milfoy si mettono una sopra l'altra.
- # Il tavolo si farina poi le foglie si aprono dimensione lo stampo del forno.
- # Alla sopra si mette dalla miscelata preparata poi si fa il rullo mezzo stretto.
- # Poi spizzica il sesamo alla sopra e si fanno tagliate in verticale.
- # Le torte preparate si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Servirsi tra 10 minuti dopo aver tolto dal forno si condivide delle parte tagliate.

Nota: La torta si può cucinare anche a dopo aver fettata.