



Pasticcerie di Bastone

Çubuk Böreği



6 sfoglie pronte
2 bicchieri di latte
1 bicchiere olio di girasole
2 uova
Per interno;
1 pacco di formaggio piccolo
Mezzo mazzetto di prezzemolo

- # Si prende tuorlo di un uovo. Poi in una ciotola si miscelano albumi d'uovo olio e latte.
- # La sfoglia si mette sul tavolo. Alla sopra si mette dalla miscelata di latte circa per 5 cucchiai.
- # E parte rotonde di sfoglie si piegano dalla 4 parte. Così si avrà figura di quadrato.
- # Poi di nuovo si mette dalla miscelata di latte. Al fianco di spogliati mette dalla miscelata di formaggio prezzemolo. Si mette dalla miscelata anche a parte opposta.
- # Si fanno i rulli dalle 2 parte e si uniscono in mezzo. Così si filano nel vassoio oliato.
- # Si preparano ugualmente anche le altre sei spogli e poi se filano nel vassoio.
- # Nella miscelata di latte si aggiunge tuorlo d'uovo. Poi si miscela e se svuota sopra delle sfoglie.
- # Poi si taglano larghezza di 4 dito.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180° finché arrossisce bene.

Nota: Questa pasticceria si può preparare anche con usare di ayran la stessa quantità.