



Pasta di Yozgat

Yozgat Böreği



3 sfoglie
1 mazzetto di spinaci
8-10 fetti di salame circa 100gr.
1 cipolla
1 uova
1 cucchiaio di peperoni
1 cucchiaino olio vegetale
Sale
Per oliare;
1 bicchiere olio di girasole
Per la sopra;
1 bicchierino olio vegetale

Per la preparazione il materiale per interno per questo la cipolla si arrossisce bene nell'olio riscaldato alla sopra si aggiungono gli spinaci e si cucinano circa per 10 minuti poi si aggiungono le salame si cucinano così coperta il coperchio e si leva dal fuoco dopo mezz'ora si aggiunge uova e si miscelano.

Le sfoglie si mettono una sopra l'altro prima si italiano come figura di più poi si tagliano in figurati croce così lavorano 8 pezzi triangoli.

Primo triangolo si mette sul tavolo e dalla sopra si mette dall'olio di vegetale poi si mette secondo triangolo e nella parte grossa si mette dai materiali preparati.

Dopo queste sfoglie si fanno il rullo dopo aver preparato tutte le paste si filano nel vassoio oliato delle parti piegate arrivano parte sotto alla sopra si mette il nuovo olio vegetale.

Dopo aver sfilato tutte le paste il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano fin che arrossiscono bene la pasta.

Servirsi fresco oppure caldo.

Nota: Borek (torta) di Yozgat in quella zona si cucina con arrossire. Per essere in salute si preferisce di cucinare nel forno.