



Torta Schiacciata

Kırma Börek



3 sfoglie
Mezzo stampo di formaggio
1 bicchiere di latte
1 uova
1,5 bicchierini olio di girasole
Per la sopra;
1 cucchiaio di sesamo

- # Primamente si olià il vasaio poi le sfoglie si tagliano in due e si piegano dopo si fidano del vasaio.
- # Poi si miscelano latte uova ed olio. La metà di miscelata si mette sopra di sfoglia puoi spizzica formaggio pescato e dopo si mette l'altra metà di miscelata.
- # Alla sopra di torta si pizzica il sesamo e si schiaccia.
- # Puoi ingrassare si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina si ingelosisce bene la torta.
- # Servizi in caldo tagliata inquadrata.

Nota: Nella preparazione di torte schiacciata non si usa formaggio oliato.