



Burgu (trivella) Croccante

Çitır Burgu



8 paste di milföy in quadrate
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 albume albumi d'uovo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere d'acqua

- # Si miscelano albumi d'uovo e formaggio
- # Le paste sfoglie si allargano sul tavolo farinato.
- # Sopra di 4 paste sfoglie si mette dalla miscelata.
- # Sopra di miscelata si mettono le altre quattro paste sfoglie puoi si schiacciano dai fianchi e sopra.
- # Poi si tagliano in quattro strisce. Queste strisce si in tracciano per avere come figura di trivella.
- # Poi le strisce preparate si filano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette dalla miscelata preparata con l'acqua ed uova.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finchè arrossiscono.
- # Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con patate pestate.