



Torta Rullo con Pasta

Makarnalı Rulo Börek



2 paste sfoglie
Mezzo pacco di pasta
2 fetti di formaggi
1 bicchiere di latte
1,5 bicchieri d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale

Primamente si bollisce la pasta. In una pentola si mettono 2,5 bicchieri d'acqua poco sale ed uno o due cucchiai d'olio quando inizia a bollire si aggiungono le paste e si bollisce circa per 10 o 11 minuti.

Dopo aver freddati le paste si aggiunge formaggio pestato e si miscela.

E in un'altra ciotola dove latte e olio si miscelano poi si aggiunge nella pasta.

I pasta sfoglia si mette sul tavolo alla sua apre si mette dalla miscelata di latte poi si mette metà di pasta e dalla sopra si mette secondo a sfoglia di nuovo si mette dalla miscelata di latte e si mette la pasta.

Le sfoglie preparate si fanno il rullo così le torte preparate si tagliano in due dal mezzo e si filano nel vassoio.

Alla sopra si mette dalla miscelata di latte e poi con il coltello si fanno i tagli.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per quarto d'ora e dopo si fetta dai posti tagliati e servirsi.

Nota: Interno miscelata di pasta si possono aggiungere anche salsicce salame oppure carne macinata arrossite.