



Torta tre Colori

Üç Renkli Börek



1,5 bicchieri di latte
1 uova
3 cucchiaini olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
1,5 bicchierini d'olio vegetale
Per interno;
2 carote
15-20 fetti di bacon
Mezzo mazzetto di spinaci (450 – 500 gr)
Sale
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaio di sesamo

Nella ciotola da impastare si mettono uova latte olio e sale si miscelano poi si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto omogeneo.

Impasto preparato si lascia a riposare per mezz'oretta.

In questo momento di spinaci lavati si mette in una pentola. Alla sopra si aggiunge poco sale poi si coperta il coperchio e dopo si inserisce per cucinare sul fuoco medio.

La carota si grattugia. E spinaci cucinati si filtrano.

Impasto riposato si divide in tre pezzi uguali ogni pezzo sul tavolo farinato si apre abbastanza fine.

Sopra di prima pasta sfoglia si mette due o tre cucchiaini di olio vegetale dopo si mette la carote. Poi alla sopra si coperta seconda sfoglia e di nuovo si mette olio poi si pizzicano i pezzi di bacon. Dopo si inserisce anche tratto sfoglia di nuovo così metto l'olio e dalla sopra si mette bene spinaci.

Intorno delle scuole italiane così diventa figura quadrata. E che taglia ti si filano alla sopra 3 poi si fa il bullo non tanto stretto.

Il rullo preparato si taglia in due e poi si sfilano nel vassoio oliato alla sopra si mette uova mi miscelata poi si pizzica il sesamo e dopo si fanno i tagli.

La torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta per qualche minuti e dopo si setta e servirsi.

Nota: Nella preparazione di torta le paste sfoglie se si aspettano circa per quarto d'ora dopo aver preparate, nel momento di preparazione di torta non si piccano.