



## Pasta Quadrata

Kare Börek



3 yufka  
Per interno;  
150 gr di carne macinata  
1 bicchiere di bulgur  
1 cipolla  
4 cucchiaini olio vegetale  
1 bicchiere di noce  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 bicchierino d'acqua  
Per coprire;  
3 uova  
1,5 bicchieri farina di mais  
Per friggere;  
2 bicchieri olio vegetale

- # Primamente si prepara interno; la cipolla si taglia in fine e si arrossisce nel olio caldo. Poi si aggiunge carne macinata e si cucina finchè succhia il liquido.
- # Poi si aggiunge bulgur insieme con sale pepe nero ed acqua. Si miscela e si coperta il coperchio.
- # Dopo aver riposato circa per 10 minuti si aggiunge noce e si miscela.
- # Yufka si mette una sopra l'altra. Prima si taglia in triangolo poi si tagliano ogni pezzo triangola.
- # Nella parte grosse si mette dalla miscelata preparata. Poi si piegano da destra e da sinistra poi si schiaccia e si rivotola e si schiaccia parte fine con lacqua.
- # Le uova si miscelano con poco sale. Poi le paste preparate si muovono dentro miscelata di uova e poi dentro farina di mais. Dopo si arrossiscono nell'olio caldo finché prendere il colore d'oro.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Se volendo di avere colore rosso nella farina di mais si può aggiungere un' po' pepe rosso.