



Pasta al Sugo

Soslu Börek



3 yufka
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
1 cipolla
Mezzo bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchiere di formaggio grattugiato

- # Gli spinaci si lavano e dopo si tagliano infine poi cipolla si macina.
- # Nella pentola si mette olio vegetale poi si aggiunge cipolla e si arrossisce finché diventano viole alla sopra si aggiunge aggiungono spinaci e si arrossiscono finché diventano morbide poi si pizzicano sale e pepe nero si miscelano.
- # Farina si arrossisce con il burro per il sugo. Alla sopra si aggiungono al latte e sale si miscelano finché per avere bello sugo.
- # Yufka si mettono una sopra l'altra e si tagliano con il coltello così esce fuori 12 pezzi triangoli.
- # Nelle parte grosse si mettono dalla miscelata di spinaci e poi si fanno i rulli dopo si piegano come la figura di rosa.
- # Le paste preparate si filano nel vassoio oliato sopra di ogni pasta si mette da sugo con il cucchiaino.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina la finché cambiano i colori.
- # Poi il vassoio si leva dal forno e dalla sopra e si mette il formaggio grattugiato.
- # Dopo si rimette nel forno e si cucina finché formaggio scioglie.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Gli spinaci si devono arrostire sul fuoco auto per non lasciare il liquido.