



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Sacakli Pacanga

Saçaklı Paçanga



Mezzo kg.di kadayif
Per lo sugo;
1 bicchiere di olio vegetale
1,5 bicchieri di ayran
1 albume d'uovo
Per interno;
12 pezzi di salsicce
2 pomodori
3 pepe italiane
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 cucchiaino uva d'uccello
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Primamente si preparano I materiali d'interno. I pomodori si sbucciano che si tagliano Infine dopo si levano i semi delle Pepe si macinano sopra dei materiali si aggiunge formaggio grattugiato e si miscelano.
- # Sopra di kadayif si aggiunge olio vegetale albume d'uovo e poco poco ayran. E si cerca di succhiarsi bene .
- # Dal kadayif preparato si prende un pezzo dimensione di mano e poi si apre. Dentro si mette dalla miscelata preparata. Poi si fa il rullo strettamente.
- # I rulli preparati si filano nel vassiaio oliato. Tuorlo d'uovo si miscela con 2 cucchiaini d'acqua. Poi si mette sopra di borek preparato.
- # Il vassiaio preparato si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa borek si può preparare anche con la miscelata d'uova con olio caldo.