



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

Turta con Porro

Pirasalı Tart



4 porri
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 pizzico di sale
Per impasto;
Mezzo pacco di burro
1 uova
1 pizzico di sale
1,5-2 bicchieri di farina
Per la sopra;
2 uova
1 bicchierino di latte
1 cucchiaino di sale
1 manciata di formaggio grattugiato

Burro uova e sale si mettono in una ciotola e si miscelano alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo poi impasto preparato si mette ad una parte.

In questo momento si preparano i materiali di interno i porri si tagliano infine e si arrossiscono con olio d'oliva poi pizzica sale.

Si voglia lo stampo di torta. Impasto riposato si apre con il rullo grandezza dello stampo di torta.

Porro freddato si mette sopra l'impasto e si liscia bene.

In un'altra ciotola si miscelano uova latte e sale poi si svuota sopra di porro.

Ultimamente si pizzica grattugiato di formaggio poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.

Servirsi come fette di torta.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con la cipolla.