



Pizza da Yufka

Yufkadan Pizza



3 yufka
1 bicchiere di latte
1 bicchierino olio di girasole
2 cucchiai di salsa
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 cucchiai di cumino
2 bicchieri di formaggio grattugiato

- # Yufka si fanno il rullo. Poi si tagliano come spaghetti. Poi si inseriscono nel vassoio oliato con schiacciare.
- # In una ciotola profonda si miscelano latte olio di girasole salsa zucchero e sale poi la miscelata preparata si mette sopra di yufka.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi per 10 minuti poi si leva dal forno.
- # Sopra di yufka si pizzicano cumino e formaggio grattugiato.
- # Dopo di nuovo si mette nel forno riscaldato a 190 gradi finché formaggio si arrossisce.
- # Dopo si taglia in forma triangolo e servirsi.

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