



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

Sandalo con Salsiccia

Sucuklu Kayık



10 impasti di milfoy
Per interno;
Mezzo salsicce
1 uova
1 pepe italiana
2 cucchiari di ketchup
Per la sopra;
1 bicchiere formaggio
2 cucchiari olio vegetale

- # Le salsicce si tagliano in fine. Pomodori e pepe si macinano in fine. Poi si miscelano.
- # Impasto di milfoy si aprono con il matterello sul tavolo farinato grandezza di una campata.
- # Ala sopra si mette dal ketchup. Poi si mette dalla miscelata. Dopo i fianchi si piegano.
- # Ppi si filano sulla carta oliata ed alle sopra si mette dal olio vegetale.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 15 minuti. Dopo alla sopra si mette dal formaggio pestato.
- # Dopo il vassajo si rimette nel forno riscaldato e si cucina finché si scioglie il formaggio.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con salame.