



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

Gozleme con Marmellata di Miele

Bal Kaymaklı Gözleme



2 yufka
1 tazza di formaggio labne
1 noce
1 tazzina di caffè olio vegetale
2 cucchiaini di miele
100 gr di marmellata

Prima yufka si mette sul tavolo ed alla sopra si mette l'olio. Poi si mette metà di formaggio e metà di noce.
Yufka si piega da destra e da sinistra. Si mette ancora l'olio. Dopo si fa la forma di quadro.
Nella padella si mette l'olio e dopo aver riscaldato si arrossiscono bene le yufka.
Si prendono nel piatto da servire ed alla sopra si mette la marmellata.
Servirsi in fresco.

Nota: Se volendo dentro di formaggio si può aggiungere anche 1 cucchiaino di zucchero.