



Gozleme con Marmellata di Miele

Bal Kaymaklı Gözleme



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

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

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