



Borek di Yufka in Padella

Tavada Yufka Böreği



4 yufka
1 uova
Mezzo bicchiere di olio vegetale
1,5 bicchieri di latte
Per interno;
2 bicchieri di formaggio cremata

- # Primamente si miscelano olio vegetale e latte dentro di una ciotola.
- # Poi si olia bene una padella di pesce.
- # Prima yufka si inserisce esattamente dentro padella.
- # Alla sopra si mette dalla.miscelata di latte e si pizizca formaggio cremata.
- # Così si mettono tutti i materiali finché finiscono.
- # Poi si cucina bene sul fuoco medio circa per 20 minuti con girare la padella. Così si cucina tutte due facciate.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aspetta circa per 15-20 minuti poi servirai.

Nota: Nel formaggio cremata se si aggiunge un'pò di formaggio permasan il gusto sara meglio.