



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

---

## 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 olià bene una padella di pesce.
- # Prima yufka si inserisce esattamente dentro padella.
- # Alla sopra si mette dalla.miscelata di latte e si pizica formaggio cremata.
- # Così si mettono tutti i materiali finchè 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.