



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

Polpetta Rulla con Formaggio

Peynirli Rulo Börek



3 uova
3 yufka(piedina sottile)
1 tazza di tè di olio vegetale
1 tazza di yogurt
1 tazza di formaggio feta grattugiato
8-10 di prezzemolo fresco
1 cucchiaino di peperoncino

Le uova si rompono in una tazza tranne tuorlo d'uno, si miscelano, sopra si aggiungono olio e yogurt e si continua a miscelare finché diventa omogenea.
Sopra della prima yufka si mette 1/3 di miscela. Secondo yufka si mette sopra. Anche secondo yufka si mette dalla miscela 1/3.
Si fa uguale 1/3 di miscela sopra d'ultima yufka.
Poi le parti rotondi delle yufka si tagliano e così si avrà la yufka quadrata.
Le parti tagliati si ridurranno e si mettono sopra della yufka.
Sopra di questa si mette la miscela preparata dal prezzemolo, formaggio e da peperoncino .
Yufka quadrata si rotola e si fa rullo ne molto stratta ne molla.
Così si riposa 2 ore nel frigo.
Poi si fettano la grandezza di 1,5 - 2 dito , sopra si sviluppa tuorlo d'uovo . Si alliniano nel vassoio.
Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finché le soppresse si arrossiscono.

Nota: Questa polpetta se volendo si può prepararsi con aggiungere la zuccina nel formaggio.