



## 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 ilio e yogurt e si continua a miscelare finchè deventa 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 delle yufka.
- # Sopra di questa si metterà la miscela preparata dal prezzemolo, formaggio e da peperoncino .
- # Yufka quadrata si rotola e si fa rullo non molto stratta né molla.
- # Così si riposa 2 ore nel frigo.
- # Poi si fettano la grandezza di 1,5 - 2 dito , sopra si svilupperà tuorlo d'uovo . Si alliniano nel vassoio.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè le sopre si arrossiscono.

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