



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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 rotonde delle yufka si tagliano e così si avrà la yufka quadrata.
- # Le parti tagliate si riducono 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 fette 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 sorse si arrossiscono.

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