



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

Polpetta a Srtaccia

Paçavra Böreği



3 uova
3 yufka (piedina sottile)
3 tazze di latte
1,5 tazze di formaggio bianco
Mezza bicchiere di formaggio a bianco
2,5 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero

- # Si miscelano bene ; uova, latte , formaggio a bianco, formaggio bianco e pepenero.
- # Si olia fondo tella pentola a pressione.
- # Secomdo della pentola si mette la yufka per una fila.ù
- # Le yufka che sono rimasti si tagliano i pezzi.
- # La miscela si svuota insieme con kla miscela d'uova dentro il vassoio.
- # Si fa aspettare nello frigo per una notte.
- # Per il momento di mettersi in forno sopra si sviluppa l'olio.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finche si arrossiscono la sopra.

Nota: Se volendo d'avere una visione diversa si può aggiungere 1 carota tratugiato in questa polpetta.