



## 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 cucchiali di olio vegetale  
1 cucchiaiino di pepe nero

# Si miscelano bene ; uova, latte , formaggio a bianco, formaggio bianco e pepenero.

# Si olià 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.