



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

Polpetta a Vassoio

Tepsi Böreği



1 kg di yufka pronta (6 pezzi)
250 gr. di formaggio bianchi
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo litro di latte
6 cucchiaini di olio vegetale
1 uovo

- # Si olio vassoio di forno e prime 3 yufka si mettono nel vassoio con mettere fra latte e olio.
- # Sopra della 3 yufka si mette formaggio grattugiato e prezzemolo macinato.
- # Poi si rimettono sopra le altre 3 yufka ugualmente fra le yufka si oliano con olio e latte.
- # Si aggiunge 1 uovo nella miscela d'olio latte e si miscelano bene. Questa miscela si sviluppa la sopra. Si tagliano come volendo.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

Nota: Per interno di questa polpetta si possono usarsi gli altri ingredienti anche.