



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

Polpetta a Sfrangiato

Saçaklı Börek



250 gr. tagliuzzati
1 tazza di formaggio bianco
2 tazze di latte
2 pezzi uovo
1 tazza di tè di olio vegetale
2 cucchiaini di sale

Tagliuzzato si prende in uan tazza, sopra si aggiungono latte fresca, uova e sale , si mescolano senza rompere i tagliuzzati.

Si oia un vassoio di forno medio , sopra si mette metà di tagliuzzati, si sichiaccia.

Sopra si mette il formaggio.

Sopra del formaggio si mette l'altra metà di tagliuzzato e si schiaccia bene di tutte parte.

Si fa aspettare per una notte nella parte basso del frigo.

Il giono dopo si cucinano finchè si arrossiscono le sopra nel forno riscaldato a 200 gradi.

Nota: Cucinamneto di tagliuzzato e dura di più rispetto cucinamnto di yufka (piedina sottile).