



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 oli a un vassoio di forno medio , sopra si mette metà di tagliuzzati, si schiaccia.
- # 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 giorno dopo si cucinano finchè si arrossiscono le sopre nel forno riscaldato a 200 gradi.

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