



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

Polpetta a Busta

Zarf Böreği



3 yufka (piadina sottile) pronta
Mezzo bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 uova
Pieno di 1 bicchiere formaggio grattugiato
1 cucchiaino di nigella

- # Yufka si mette sul tavolo da lavoro, sopra si sviluppa la miscela che preparata dall'albume d'uova, latte ed olio con una scopetta.
- # Yufka si piega da 4 parti come la busta senza portarsi sopra i fianchi.
- # Yufka piegato si taglia in 4 pezzi uguali come figura di più.
- # Si sviluppa la miscela su ogni pezzo.
- # Si mette formaggio in ogni pezzo e poi si ripiega come busta. Gli altri yufka si preparano ugualmente.
- # Le polpette si inseriscono nel vassoio come le parte piegate vengono sotto.
- # Sopra delle polpette si sviluppa turlo dell'uova e si inframmezza nigella.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché si arrossiscono le sopra.

Nota: Polpetta a busta è una ricetta facilissima da prepararsi. Per interno si può usarsi gli ingredienti diversi e per il posto del latte si può usarsi yogurt.