



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 trattugiato
1 cucchiaio di nigella

Yufka si mette sul tavolo da laavoro, sopra si sviluppa la miscela che preparata daall'albumine d'uova, latte ed olio con una scopetta .

Yufka si pisga 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 ri piega 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 finchè si arrossiscono le sopre.

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