



## Polpetta di Sigaretta con Pasta

Makarnalı Sigara Böreği



1 bicchiere di spaghetti rotto  
2 yufka (paste sfoglie) pronte  
2 bicchieri d'olio vegetale  
1 bicchiere di latte  
1 tazzina di caffè formaggio trattugiato  
1 cucchiaio di farina  
1 cucchialino di sale  
1 bicchiere olio di fritta

- # Le paste si rompono 2 - 3 cm di lunghezze e si bolliscono nell'acqua salata per 10 minuti , si filtrano.
- # Si arrossisce in una pentola la farina , sopra si mette latte si mette sale e si cucina sul fuoco basso con miscelare. Dopo si è cucinato si aggiunge il formaggio e si toglie dal fuoco. L'ultima si aggiunge pasta bollita e si mescola bene.
- # Ogni pasta di sfoglia si taglia triangolarmente in 8 pezzi.
- # Nelle parte grosse delle sfoglie si mettono la miscela di pasta e si piegano. Per non aprirsi la bocca si abgna con l'acqua e si colla.
- # Le polpette si arrossiscono nell'olio riscaldato finché prendono il colore d'oro, si serviranno fresco.

Nota: Miscela di pasta è un gusto abituato , e una miscela perfetta per chi desidera avere un gusto diverso.