



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

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 grattugiato
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaino 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 fginchè prendono il colore d'oro, si servivano fresco.

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