



Polpetta a Gozleme

Gözleme Böreği



4 yufka (pasta sfoglia) pronte
1 formaggio a bianco piccolo
Abbastanza olio vegetale

- # Le paste sfoglie si mettono sul tavolo e si sviluppa con olio tutte le parte.
- # E 1/3 delle paste sfoglie si piegano dal fianco.
- # In mezzo della parte piegate si mette il formaggio trattugiato.
- # Invece le altre parte che rimane in finaco 1/3 si ricoperta sopra della parte formaggiato.
- # Le parte rimaste si olia con la spazzola.
- # Poi si piegano anche le altre parte e cosi si avra un gozleme quadrato.
- # Una padella a pressione che grandezza di gozleme si olia e si inserisce su fuoco basso.
- # Dopo riscaldato olio si metet gozleme e si arrossisce poi si gira l'altra parte e si arrossisce lo stesso. Poi si prendono nel piatto da servire.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: La polpetta di gozleme è un gusto della polpetta ma si vede com'è gozleme (tipica piadina che si arrossisce con olio nella padella).