



## Torta Salata al Palazzo

Konak Böreği



3 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima) pronte  
200 gr. di carne macinate  
1 cipolla secca  
1 fetta interno di pangrato  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
3 cucchiali d'olio vegetale  
1 uova  
1,5 bicchierini di latte  
Mezzo bicchierino d'olio vegetale

- # La carne macinata si arrossisce nell'olio vegetale di 3 cucchiali. Sopra sia gliunge la cipolla macinata finemente.
- # Dopo arrossimento della cipolla si aggiungono sale, pepenero, e fetta di pangrato sbriciolato poi si lascia afreddare.
- # Ogni yufka si taglia triangolarmente in 8 pezzi come prepararsi dalla torta salata di sigaretta.
- # Così si tagliano 24 triangoli da 3 yufka.
- # Si prende 1 yufka triangola e sopra si mette con la spazzolina dalla miscelata preparata da latte, olio vegetale ed albumi d'uova. Secondo yufka si mette sopra e si fa lo stesso anche sopra si quello.
- # Nella parte grossa di yufka si mette dalla miscelata di carne con il cucchiaio in verticale. Senza farsi uscire a fuori la carne si piegano dai fianchi e si rotola così si fa il rullo sciolto. Si mette nel vassoio.
- # Così si prepara 12 torta salata al palazzo. Sopra si mette tuorlo d'uova.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi finchè la sopra si arrossisce bene.
- # Si servirsi in caldo oppure mezza calda.

Nota: Negli tempi passati questa torta salata si preparava tanto nei palazzi d'Istanbul per questo il nome deriva da quelli palazzi.