



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

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 pangrado
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
3 cucchiai 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 cucchiai. Sopra si aggiunge la cipolla macinata finemente.
- # Dopo arrossimento dalla cipolla si aggiungono sale, pepenero, e fetta di pangrado sbriciolato poi si lascia raffreddare.
- # 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 albume 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 cucchiaino 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 finché 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.