



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

Torta Salata alla Trivella

Burgu Börek



6 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)
Mezzo pacchetto di pasta trivella
1 bicchiere grattugiato di formaggio a bianco
1,5 bicchieri di latte
3/4 bicchieri d'olio vegetale
1 uova

- # Prima si bolisce la pasta, si filtra dall'acqua, si lascia freddare.
- # Durante freddamento della pasta si prepara la miscelata con olio vegetale, latte ed albume d'uova con miscelare.
- # Si oia il vassoio come farsi la torta salata di vassoio. Si mettono prima 3 yufka in mezzo si mette dalla miscelata oliata. I fianchi che esce dal bordo si tagliano en anche queste si mettono nel vassio.
- # poi sopra delle yufka si mettono la pasta freddate e formaggio grattugiato . Poi dalla miscelata preparata si mette un pò sopra delel paste.
- # Si mettono nel vassoio anche le altre yufka ugulamente.
- # La sopra si mette yufka perfetto. Si mette dalla miscelata preparata 2 - 3 cucchiali. Si miscela con tuorlo d'uova e si mette sopra della ultima yufka.
- # La torta salata prima si taglia in rettangola. Poi queste quadrate si tagliano dall'angolo all'angolo in triangolare.
- # Si mettono nel forno freddo. Si cucinano a 175 gradi finchè le sopre si arrossiscono . (45 - 50 minuti)
- # Si servirsi in mezza calda.

Nota: Il motivo di prepararsi con la pasta alla trivella è questa che la pasta trivella si fa vedere più gonfiata la torta salata.