



Torta Salata d'Amuleto

Muska Böreği



1 mazzetto di spinaci (circa 250 gr.)
1 bicchiere di grattugiato formaggio a bianco
1 cipolla piccola
4 cucchiai d'olio vegetale
3 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)
Olio vegetale per arrostito

- # Le spinaci si lavano , filtrano dall'acqua e si tagliano finemente.
- # Si mettono in una ciotola coperta insieme con 4 cucchiai d'olio vegetale per cucinarsi senza aggiungere l'acqua per 20 minuti.
- # Durante cucinamento i porri, yufka si tagliano in 2 poi si tagliano in strisce dimensione grande della scatolina di fiammifero .
- # In una parte della yufka si mettono un pò del porro e un pò del formaggio. Dai fianchi si piega in triangolo. Così si piega in triangolo lunghezza della striscia di yufka e in fine si coperta con bagnarsi.
- # Le parte tagliate di yufka per non essere sprecata si tagliano finemente e si mettono nella spinaci.
- # Le torte salate preparate si buttano nell'olio caldo. Si cucinano finchè arrossiscono tutte due parti.
- # Servirsi in caldo o mezza calda.

Nota: Torta salata d'amuleto in genere si prepara con il formaggio . Invece preparasi con le spinaci e utile per il gusto e per consumare e prendere le proteine delle verdure.