



## Torta Salata di Cina

Çin Böreği



4 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)  
2 carote  
2 zucche  
2 porri  
1 mazzetto di spinaci  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
4 cucchiali sosa di soia  
2 pezzi carne di pollo (300 gr.)  
1 cucchiaino di sale  
Olio per arrossire

- # Porri, zucche e carote si tagliano come fiammifero. Se non è disponibile di tagliarsi così carote e zucche si possono grattugiare con la parte grossa. Spinaci si tagliano fine.
- # Olio vegetale si mette in una ciotola. Dopo riscaldato si mette la carne di pollo tagliata.
- # Dopo aver arrostito la carne di pollo per 10 minuti poi si aggiungono con 5 minuti differenza carote, porro, zucche e spinaci. (per essere morbide dopo mettendo ogni materiale il coperchio di ciotola si chiude)
- # Dopo aver cucinato spinaci , si aggiungono sosa di soia e sale tra 5 minuti. Si lascia riposare coperta per 10 - 15 minuti.
- # La miscelata preparata si lascia riposare e in questo momento ogni yufka si taglia in triangolo in 8 pezzi . (in totale si taglia 32 pezzi di yufka)
- # Nella parte grossa di yufka si mette la miscela preparata per 1 cucchiaino e poi si piegano i fianchi e si rotola come torta salata di sigaretta. (più molle) in fine si bagna con l'acqua così si tiene e non si apre.
- # Dopo aver preparato tutti pezzi come così si arrossiscono nell'olio caldo finché diventano colore viola.
- # Servirsi caldo oppure mezza calda.

Nota: Nella ricetta d'origine di torta cina esiste germoglio di soia. Se riesce trovare dopo aver cucinato tutti i materiali, si può aggiungere 2 bicchieri germoglio di soia.