



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

Torta Salata di Cina

Çin Böreği



4 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)
2 carote
2 zucche
2 porri
1 mazzetto di spinaci
1 tazza di caffè olio vegetale
4 cucchiaini 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 grattugare 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 arrossito 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 dalal miscela preparata per 1 cucchiaino e poi si piegano i fianchi e si rotola come torta salata di sigaretta. (più molla) 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.