



Torta Salata d'Aprendista

Çırak Böreği



2 uova
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchierini di latte
1 cucchiaio di salsa
5 bicchieri di farina
1 cucchiaina di carbonata
1 cucchiaino di sale
Per interno;
4 patate bollite
2 cipolle secche
1 bicchierino d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di peperoncino a rosso
Per la sopra;
1 bicchiere di latte fresco

Nella ciotola d'impastamento si mettono olio vegetale, latte, salsa, 1 uova, 1 albumi d'uova, sale, carbonata questi si miscelano bene. Sopra pisno pisno si aggiunge la farina con impastare. Si avra impasto mezzo morbido.

Durante riposando l'impasto si prepara la miscelata d'interno. Le cipolle si tagliano fine, arrossisce nell'olio vegetale, sopra si aggiungono le patate bolite e grattugiate, si aggiungono sale e peperoncino rosso , questi si miscelano qualche voltà sul fuoco poi si tolgono dal fuoco , si lasciano a freddare.

L'impasto riposato si condivide in 4 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rulo dimensione di vassoio del forno. L'impasto primo si mette perfettamente sul vassoio. Sopra si oglia bene con olio vegetale.

Sopra si mette secondo pezzo e sopra di quello si mette la miscelata preparata.

Sopra di miscelata si mette terzo pezzo poi si olia di nuovo e mette quarto pezzo poi tutta la sopra si mette bene tuorlo d'uovo con la spazzolina. Poi si fettano come dimensione di scatolina fiammifero.

Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finchè si arrossisce bene. (circa mezz'ora)

Quando inizia a freddare sopra si mette latte fresco. Si servirsi dopo riposato per un pò.

Nota: Se volendo di farsi torta piccante allora nel impasto si mette salsa di pepe per il posto salsa di pomodoro.