



## Torta Salata d'Aprenlista

### 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 albume 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 volta 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 metyte 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 metet 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 scatola 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.