



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

Torta Salata al Latte

Sütlü Börek



4 uova
4 cucchiari d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
300 gr. di formaggi
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Per le file in mezzo;
1 bicchiere olio di mais
Per la sopra;
3 bicchieri di latte

- # Si mettet da una parte tuorlo di un uovo. Le altre uova e albume di quest'uova si mettono nella ciotola da miscelare.
- # Sopra si mettono olio vegetale, sale e yogurt. s'aggiunge la farina durante l'impastando. Finchè si avra un impasto mezzo morbido.
- # Dopo aver riposato l'impasto si divide in 8 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo d'impasto si pare sottile con il rullo. Poi si rotolano ogni pezzi.
- # Gli impasti aperti sotile prima di mettere nel vassoio si lasciano a riposare sul tavolo per mezz'ora.
- # Siolia il vassoio da forno. Ogni pezzo aperto dell'impasto si inseriscono nel vassoio di forno.
- # In mezzo si mette dall'olio vegetale con la spazzolina. Poi si mettono 4 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima) una sopra l'altra.
- # Sopra della quarta yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima) si mette dalla miscelata preparata con il formaggio e prezzemolo con mettendo l'olio.
- # Il tuorlo d'uova separato si miscela con il latte. Questa miscelata si mette sopra dell'ultima yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima) . Si tagliano in quadrati con il coltello.
- # Si inserisce nel forno freddo. Poi il forno si regola a 175 gradi. Si cucina nel forno finchè la sopra della torta salata si arrossisce bene.
- # 3 bicchieri di latte si mette sopra della torta salata, nel momento tolto dal forno.
- # La torta salata dopo aver succhiato il latte (tra 1 ora) si servirsì.

Nota: Per essersi morbida della torta, si copre la torta lettea con un altro vassoio.