



## Rotolamento e Schiacciamento

Sarma Sikma



3 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)  
2 bicchieri di cokelek = è un tipo di formaggio turco che  
non contiene grasso  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
1 bicchierino d'olio vegetale  
Mezzo bicchierino d'acqua

- # Le yufka(foglio di pasta sfoglia sottilissima) pronte si mettono sul tavolo . Ogni yufka(foglio di pasta sfoglia sottilissima) si taglia in 12 pezzi come preparazione torta salata di sigaretta. (totale 36 )
- # Olio si mette in una tazza poi si mette anche acqua. Questa miscelata si mette sopra delle yufka con il spazzolino.
- # Nella parte larga delle yufka si mettono dalal miscelata preparata con cokelek e con prezzemolo macinato. Prima si piegano i finachi per non farsi uscire a fuori la miscelata. Poi si fanno rullo.
- # Tutte torte si preparano uguali. Si mette l'acqua 2 bicchieri in una tazza profonda. Ogni torta preparata si mette nell'acqua e si aspetta per qualche secondi. Poi si schiaccia con le mani.
- # Si mettono nel vassoio oliato con le distanze.
- # Sopra delle torte si pizzica il sesamo. Si inseriscono poi nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finché arrossiscono le sopre.
- # Si servirsi in mezzo caldo.

Nota: Origine di questa torta si prepara con olio d'oliva. Però quelli che non piacciono dall'olio d'oliva si possono preparare con olio vegetale.