



Torta Salata con Gas

Gazlı Börek



2 yufka pronta (foglio di pasta sfoglia sottilissima)
1 zucca
1 bicchiere di "cokelek" = è un tipo di formaggio turco senza olio
5 - 6 rami di prezzemoli
Mezzo cucchiai di sale
Mezzo cucchiai di pepenero
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 bottiglia di gassosa.
1 uova
1 cucchiaio si sesamo

- # Zucca si grattugia in una ciotola e sopra si aggiungono prezemoli pestati, cokelek, sale e penero. Simiscelano bene , così si prepara interno della torta.
- # In un'altra ciotola si miscelano uova, olio e l'acqua gasosa.
- # Si olia bene un vassoio del forno a pressione contro calore. Prima yufka tagliata in due e schiaaciata si mette nel vassoio. Sopra si mette dalal miscelata preparata 1 - 2 cucchiai .
- # Sopra di questo si mette primo pezzo di secondo yufka.
- # Poi la miscelata preparata si mette bene sopra di questa yufka.
- # Sopra di questa miscelata si mette secondo pezzo di secondo yufka , sopra si mette 1 - 2 cucchiai dalla gasosa.
- # La sopra si mette bene la yufka rimasta.
- # Sopra si mettono tutta la gasosa e la miscelata che rimasta. Si fettano in quadrati e si pizzica sopra il sesamo.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi finchè le sopre si arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo o mezzo caldo.

Nota: Questa torta si può prepararsi anche con porro.