



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

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 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 tazziana di caffè olio vegetale
1 bottiglia di gassosa.
1 uova
1 cucchiaio di sesamo

- # Zucca si grattugia in una ciotola e sopra si aggiungono prezzemoli pestati, cokelek, sale e pepenero. Si miscelano bene, così si prepara l'interno della torta.
- # In un'altra ciotola si miscelano uova, olio e l'acqua gasosa.
- # Si oliano bene un vassoio del forno a pressione contro calore. Prima yufka tagliata in due e schiacciata si mette nel vassoio. Sopra si mette la miscelata preparata 1 - 2 cucchiai.
- # Sopra di questo si mette il primo pezzo di seconda yufka.
- # Poi la miscelata preparata si mette bene sopra di questa yufka.
- # Sopra di questa miscelata si mette il secondo pezzo di seconda 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 finché le sopra si arrossiscono.
- # Si servono in caldo o mezzo caldo.

Nota: Questa torta si può prepararsi anche con porro.