



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

Torta Salata alla Tazza

Fincan Böreği (Ciğerli)



4 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima) pronte
1,5 bicchierini di latte
Mezzo bicchierino d'olio girasole
1 uova
Per interno;
Mezzo kg. di polmone di vitello
2 cipolle secche
2 pepe verdi
1 bicchierino d'olioi vegetale
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero

- # La cipolla si taglia come da mangiare. Si arrossisce con 1 bicchierino d'olio vegetale.
- # Dopo aver morbidato un pò la cipolla si aggiunge la pepe macinate. Dopo diventano gialle le pepe si aggiungono i polmoni tagliati in dado.
- # Si cucinano sul fuoco medio per 40 minuti. Poi si toglia dal fuoco. Dopo freddato si aggiungono sale e pepenero si miscelano. Così si prepara l'interno della torta.
- # Le yufka si mettono sul tavolo. Ogni yufka si taglia in 8 pezzi come torta di sigaretta. Così si avrà 32 pezzi triangoli.
- # Ogni torta alla tazza diventa da 2 triangoli. Sopra del primo triangolo si mette dalla miscelata preparata da latte, uova, albume d'uovo, mezzo tazzina di caffè olio di girasole .
- # La parte grossa del triangolo si mette bene sopra di una tazza o su un bicchiere di tè. Si mette dalla stessa miscelata anche sulla seconda triangolo. La parte grossa si inserisce sopra del primo triangolo che dentro del bicchiere.
- # Sopra della yufka che nella tazza si mette dalla miscelata preparata . I fianchi si coprono con i pezzi di yufka che esagera .
- # La tazza si converte nel vasoio oliato.
- # Tutte le torte alla tazza si preparano così . (16 torte). Sopra si mette tuorlo d'uovo .
- # Vasoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi . Cucinano finché diventano rossi.
- # Servirsi in mezzo caldo.

Nota: Usare la miscelata dei polmoni non si usa spesso nella preparazione delle torte salate. Questa può essere buona anche per quelli che non amano i polmoni.