



Torta Salata alla Rosa

Gül Böręgi (Mantarlı)



3 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)
1 bicchierino di latte
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 uova
Per interno;
Mezzo kg. di funghi
1 cipolla secca piccola
2 cipole verdi
2 pepe italiani verdi
4 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
4 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
4 cucchiaini olio vegetale
1 bicchiere di formaggio a bianco gratugiato

- # Primamente si prepara la miscelata . Cipolla si taglia in rotonda . Si mette nella ciotola 4 cucchiai d'olio vegetale.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate. Dopo che cucinato le cipolle per un pò si aggiungono le pepe italiane e aglio pestato.
- # Nel momento vicino a cucinamento si aggiungono i funghi tagliati e lavati. Si pizzica la sale. Si cucina sul fuoco basso per 25 minuti.
- # Ogni yufka si taglia in quadrato. Da ogni yufka si taglia 4 pezzi triangoli e in totale si avranno 12 pezzi triangoli.
- # Yufka si mette sul tavolo. sopra si mette uova, olio vegetale, e dall latte miscelata.
- # Nelle parte larghe delle yufka si mette dall miscelata preparata con fungi. sopra si pizzica dal formaggio a binaco. (questo borek si cucina senza acqua per quello si mette l'acqua che rimane dentro)
- # Yufka si rotolano si fanno come il rullo. Poi un parte si tiene fisso. Si rotolano poi la parte che rimasto si viene sotto.
- # Dopo aver preparato tutte le torte alla rosa così, si filano nel vassoio oliato. Sopra si mette la miscelata rimasta.
- # Forno si regola a 185 gradi . Le torte si cucinano finchè la sopra si arrossisce.
- # Si servirsi caldo o mezzo caldo.

Nota: Aglio non si usa troppo nelle torte. Usare aglio e serve per eliminare il puzzo di fungo.