



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

## Torta Salata D'Oklac

Oklaç Böreği



1 cucchiaino lievito in polverato  
Mezzo bicchiere l'acqua fresca  
1 zucchero a quadrato  
1 uova  
1 bicchiere di latte  
Sale di limone dimensione di un ceci  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
Grattugiato di 2 bicchieri formaggio a bianco  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
1 bicchiere d'olio vegetale  
Per la sopra;  
1 cucchiaio semi di nigella

- # Si mettono 1 zucchero a quadrato e 1 cucchiaino lievito polvero nell'acqua di mezzo bicchiere. Poi si miscelano bene e si lascia ad aspettare per mezz'ora.
- # Nella ciotola da impastare si mettono latte fresco, albume d'uova, mezzo bicchiere d'olio vegetale, lievito aspettato nell'acqua, sale e sale di limone pestato. Si miscelano bene.
- # Sopra si aggiunge la farina. Si avrà un impasto mezzo duro. Si lascia a riposare minimo per 1 ora sopra coperta con un straccio.
- # L'impasto riposato si dividono in 4 pezzi. Prima pezzo si apre grande e sottile per quanto possibile con il rullo.
- # Superficie dell'impasto aperto s'olia bene con lo spazzolino. Si piega da destra e da sinistra che vine toccati. S'olia di nuovo e si ripiega dal alto al basso e di nuovo viene toccati. Così diventa in quadrato.
- # Primo pezzo di impasto si inserisce in mezzo del vassoio oliato da forno in quadro o in rettangolo. Sopra si mette olio ancora per un po'. Si mette uno per tre dalla miscelata preparata con formaggio e prezzemolo pestato.
- # Si apre ugualmente anche secondo impasto. s'olia e si piega. Si mette sopra del impasto prima che nel vassoio. Sopra si mette olio e poi si mette anche di quello dalla miscelata preparata.
- # Terzo impasto si prepara come quelli primi due e si mette sopra del secondo pezzo. S'olia e si mette anche sopra di quello la miscelata rimasta.
- # L'ultima pezzo d'impasto si prepara uguale e si mette la sopra del terzo impasto poi si schiacciano con il dito gli impasti. Cercano d'ingrandire come il vassoio.
- # Si miscelano tuorlo d'uova e olio vegetale si mette questa miscela sopra della torta. Si fettano come volendo. E sopra si pizzica semi di nigella.
- # La torta d'oklac si inserisce nel forno freddo. 5 minuti dopo il forno si regola a 195 gradi così si cucina finché la sopra si arrossisce.
- # Si servirsi in fresco.

**Nota:** Sale di limone serve per tenere mollo dell'impasto.