



Torta Salata con Noce

Cevizli Börek



1 uova
2 bicchierini di latte
1 bicchierino olio vegetale
1 sale di limone grandezza di un ceci
1 cucchiaino di sale
3 bicchieri di farina
Per interno;
250 gr. di burro
4 cucchiari d'olio vegetale
1,5 bicchieri di noci pestati
1 bicchiere di latte
Per apprire;
1,5 bicchieri amido di grano

Nella ciotola da impastare si mettono uova, latte, olio vegetale, sale di limone pestato, sale, e farina setacciata. Si miscelano. Si avrà un impasto vicino al morbido.

L'impasto si lascia a riposare per 20 minuti coperto. Poi si divide in 4 pezzi uguali. In questo tempo si scioglie il burro e si mette sopra.

Si pizzica amido di grano su ogni pezzo d'impasto. Si apre con il rullo un pò più grande del vassoio da forno. S'olia il vassoio e yufka aperta si mette bene nel vassoio. Sopra 2-3 cucchiari burro sciolto. Miscelata d'olio d'oliva con lo spazzolino.

Lette e noce pestata si mette superfice dell'impasto messo nel vassoio.

Si mettono così tutte 14 pezzi, si finisce così preparazione della torta.

La sopra si mette olio rimasto. Si tagliano con il coltello come volendo e poi si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi finché diventano i colori rossi.

Il gusto di questa torta è aumentato finché è aspettato per questo si consiglia di servirsene il giorno dopo.

Nota: Latte si è messa per farsi morbida. Se si mette in più del normale si fatica di cucinare la torta. Diventano l'impasto le fra delle yufka.