



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

---

## Torta in Piede

Temcit Böreği



1 bicchiere di latte  
mezzo bicchiere d'acqua  
1 cucchiaino d'aceto  
3 cucchiaini di olio vegetale  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino di sale  
abbastanza farina  
per le ogni fette:  
mezzo pacco di margherina  
4 cucchiaini d'olio vegetale  
per interno:  
1, 5 bicchiere di formaggio pestato  
10 -15 rami prezemolo  
per la sopra:  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaino di seme nero  
1 cucchiaino di sesamo

# In una ciotola profonda si mettono ; latte, l'acqua , albume d'uovo e olio vegetale e poi si mescolano bene.  
# Sopra si aggiungono sale e farina finche non si picica nelle mani e si continua a impastare fino a diventa mezzo duro. Poi l'impasto preparato si lascia a riposare per mezz'ora.  
# Dopo mezz'ora l'impasto si divide in 5 pezzi uguali, ogni pezzo su un piano farinato con il rullo si apre finemente.  
# Sopra si mettono con lo spazzolino la miscela degli oli. Poi si piegano dall'alto a basso e poi da destra a sinistra cosi si avra una figura quadrato.  
# Poi si mette ancora olio con lo spazzolino. Poi si taglia come croce e si divide 4 pezzi uguali.  
# Poi in ogni pezzo si mettono la miscela del formaggio e prezzemolo.  
# L'impasto si piega di nuovo e parte piegato arriva in verso basso e si mette cosi nella teglia oliata.  
# Sopra delle torta prima si cavalca tuorlo d'uovo, poi si sprutta sesamo e seme nero.  
# Poi il forno si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano fino a diventano rossi  
# E si fanno a servire fresco.

Nota: Temcid (torta in piede) significa svegliarsi notte nel mese di ramadan. Per questo si consuma di notte in genere nel mese di ramadan.