



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 prezemolo.
- # 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.