



## Boyoz

Boyoz



8 l'impasto pronto di milyof  
1 tuorlo d'uova

- # Gli impasti di milyof si prendono dalla congelatore. Si fanno aspettarsi finchè diventano morbidi.
- # Dopo 1 si mette sopra dall'altro.
- # Prima si danno la figura deformata e poi si schiaccia come schiaccirsi i fogli. Si rotolano nelle mani.
- # Poi si schiaccia l'impasto e diventano il piatto. Si fanno uguali anche gli altri i mpasti.
- # Così 4 pasticcerie si filano nel vassoio oliato con le distanze.
- # Sopra si mette tuorlo d'uova.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finchè le sopre si arrossiscono bene.
- # Si servirsi in freschi insieme con uova bollite.

Nota: Boyoz è una pasticceria piazzale della zona di Smirne.