



Torta alla Frutta

Meyveli Börek



2 yufka (l'impasto sfogliata finemente) pronta
Mezzo bicchierino di olio vegetale
2 bicchieri di latte
3 cucchiai di farina
Mezzo bicchiere di zucchero semolato
1 bustina di vaniglia
8 - 10 pezzi di fragole
1 bicchiere composte di fragole
zucchero a velo

- # Uno del yufka si mette nel vassoio. si mette olio con spazzolino tutte le parte.
- # Gli yufka che supera dal vassoio si tagliano e si rimettendo sopra in striscia .
- # Si taglia ugualmente anche secondo yufka. di nuovo le parte tagliate si rimetttono sopra del secondo yufka .
- # Per essere perfetto sopra si mette terzo yufka. 8 gli yufka rimarranno perfetti e le strisce rimarranno sotto)
- # Gli yufka preparati così si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finché diventano duri.
- # In questo tempo si prepara la miscelata d'interno. Per questo nella ciotola si mette l'acqua fresca, si mettono zucchero polverato e farina si miscelano. Si mettono sul fuoco medio si cucinano finché arriva nel modo di cremata poi si toglie dal fuoco. Si aggiunge la vaniglia.
- # Poi gli yufka secchi si bagnano con il composto di fragola. Si aspetta per diventarsi morbidi.
- # Dopo aver freddato si mette la cremata fredda tutte le parte degli yufka. (Se la coerenza di marmellata è un po' solido allora si può aggiungere un pochino da composto di fragola.)
- # Sopra degli yufka si filano le fragole tagliate in 8 - 10 e poi si fa rullo sciolto e semplice. La parte piegata si viene sotto.
- # Rullo dopo aspettato nello frigo per 15 - 20 minuti si fettano grandezza di 1 dito. Sopra si pizzicano zucchero a velo e si servirsi.

Nota: Per il composto di fragola; 15 - 20 fragole si bolliscono nel 2 bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di zucchero semolato per 20 minuti. Dopo aver freddato il liquido si usa per la torta.