



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

Torta alla Frutta

Meyveli Börek



2 yufka (l'impasto sfogliata finemente) pronta
Mezzo bicchierino di olio vegetale
2 bicchieri di latte
3 cucchiaini 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 dei yufka si mette nel vassoio. si mette olio con spazzolino tutte le parti.
Gli yufka che supera dal vassoio si tagliano e si rimettono sopra in striscia.
Si taglia ugualmente anche secondo yufka. di nuovo le parti tagliate si rimettono 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 parti 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 servono.

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