



## Pasticceria del Pacchetto

Paket Böreği



6 yufka (Piedina sottile) pronta  
2,5 bicchieri di latte  
2 uova  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
Per in terno;  
250gr. di carne macinata  
1 bicchiere piselli scatolata  
Mezzo bicchiere di uva secca  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
4-5 rami di prezzemolo  
1 cipolla secca  
1 cucchiaino d'isale  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
Per sopra; 1 cucchiaio di sesamo

# Primamente si preparano i metriali d'interno: nella pentola si mettono olio vegetale e dopo riscaldato si aggiungono le cipolle e si arrossiscono.

# Poi si aggiunge carne macinata. Si arrossiscono con mescolare.

# Sopra si mettono uva senza semi e si aggiunge, piselli conservato, sale e pepenero e si cucinano 5-6 minuti e poi si leva dal fuoco.

# Nella miscelata si aggiunge l'ultimamente prezzemolo macinato, si mescolano e si lascia a freddare.

# Ogni yufka si taglia in più, In totale si avranno 24 pezzi di yufka.

# In una ciotola profonda si mettono luova, 1 albumi d'uova, latte ed olio d'oliva poi si mescolano bene.

# Si mette la yufka, sopra si mette dalla miscelata con spazzalino, sopra si mette seconda yufka, poi si mette di nuovo dalla miscelata.

# Sopra si mette dalla miscelata di carne macinata , poi si piegano dalla destra e dalla sinistra poi si fa il rulo grandezza di 2 dita.

# Tutte pasticcerie si preparano così e si filano nel vassao oliato in stretto.

# Tuorlo d'uova si aggiunge nella miscelata di latte e poi si mettono sopra delle pasticcerie

# Il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi.

Nota: Questa pasticceria dopo aver cucinato se non si consuma entro 3-4 ore si mette nello frigorifero.  
Altrimenti si stantia la carne macinata.