



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

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 scatola
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 cucchiaino di sesamo

- # Primamente si preparano i metariali 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'ultimemente prezzemolo macinato, si mescolano e si lascia a freddare.
- # Ogni yufka si taglia in piu, In totale si avranno 24 pezzi di yufka.
- # In una ciotola profonda si mettono uova, 1 albume d'uova, latte ed olio d'oliva poi si mescolano bene.
- # Si mette la yufka, sopra si mette dalla miscelata con spazzolino, 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 cosi e si filano nel vassaiolo 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.