



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

Pasticceria di Fazzoletto

Mendil Böreği



2 yufka (piedina sottile)
Mezzo bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 uova
Per in terno:
Formaggio bianco grandezza di 3 scalina di siammi f
Per la sopra:
1 bicchieino di sesamo
1 cucchiaino di cumino

Yogurt, olio vegetale ed uova si mescolano in una ciotola. Formaggio si pesta e si mescola con prezzemolo macinato.
2 yufka si mettono una sopra l'altro e poi si mette dalla miscelata preparata con yogurt si mette ad altra parte 2 cucchia dalla miscelata perla sopra.
Le yufka si piegano dalla 4 partee. Sipizzica La miscelata con formaggio. E si ripiegano come prima.
Sopra si mette dalla miscelata di yogurt poi alla sopra si pizzicano sesamo e cumino.
Si cucinano nel forno riscaldato a 175 finchè si arrossiscono . si fettano come volendo e si servirsi caldo o mezzo caldo.

Nota: Nella ricetta si usa lo yogurty perchè se si usa latte per il posto di yogurt non si gonfiano bene.