



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 scatalina 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 yogurt perché se si usa latte per il posto di yogurt non si gonfiano bene.