



Pasticceria Riempita

Dolama Börek



6 yufka (piedina sottile) pronta
2 uova
1 bicchiere d'olio vegetale
Per interno;
1 stampo di formaggio
mezzo mazzetto di prezzemolo
Per interno;
1 cucchiaiino di sesamo
1 cucchiaiino di cumino

- # In una ciotola profonda si mettono latte ed olio vegetale e si mescolano perfettamente. Poi si mescolano formaggio pestato e prezzemolo macinato così si prepara la miscelata d'interno.
- # Prima yufka si mette sul tavolo, sopra si mette qualchè cucchiai della miscelata di late si piega in due e in mezzo si rimette di nuovo dalal miscelata di latte.
- # Nella parte lungo della yufka si mette dalla miscelata preparata e si piega come il rullo. Poi rulo si fa girar interno se stesso e si mette in mezzo del forno oliato.
- # Le altre 5 yufka si preparano ugualmente e si mettono inorno di quellprima yufka.
- # Dopo aver finito tutte yufka la miscelata di latte rimasta si rimette sopra delle tutte yufka. Si pizzicano sesamoo e cumino.
- # Poi il vassoio si mette nel forno regolato a 180 gradi e si cucinano finchè alle sopre si arrossiscono. Si servirsi in caldo oppure fresco.

Nota: Questa ricetta se si prepara con il burro allora si dimiusce la quantità d'olio.