



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

## Pasticceria Riempita

Dolama Börek



6 yufka (piedina sottile) pronta  
2 uove  
1 bichiere d'olio vegetale  
Per interno;  
1 stampo di formaggio  
mezzo mazzetto di prezzemolo  
Per interno;  
1 cucchiaino di sesamo  
1 cucchiaino 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 qualche cucchiaino dalla miscelata di latte si piega in due e in mezzo si rimette di nuovo dalla miscelata di latte.

# Nella parte lungo della yufka si mette dalla miscelata preparata e si piega come il rullo. Poi rullo si fa girare interno se stesso e si mette in mezzo del forno oliato.

# Le altre 5 yufka si preparano ugualmente e si mettono intorno di quella prima yufka.

# Dopo aver finito tutte yufka la miscelata di latte rimasta si rimette sopra delle tutte yufka. Si pizzicano sesamo e cumino.

# Poi il vassoio si mette nel forno regolato a 180 gradi e si cucinano finché alle sopra si arrossiscono. Si servono in caldo oppure fresco.

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