



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

Pasticceria Riempita

Dolama Börek



6 yufka (piedina sottile) pronta
2 uova
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 in forno 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 servirsi in caldo oppure fresco.

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