



Pasticceria di Bastone

Baston Böreği



3 yufka (piedina sottile) pronta
Per interno;
150 gr. di carne macinate
1 cipolla media
1 bicchiere di bulgur fine
1 pugno di noce pestato
1 albume d'uova
8 - 10 rami di prezzemoli
1 bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per interno;
1 tuorlo d'uova

- # Prima si prepara la miscelata d'interno. La cipolla si macina in fine, e si arrossisce nel olio finchè diventano i colori viole.
- # Sopra si aggiungono sale, pepnero e cumino. Si arrossiscono finchè la carne macinata si succhia il liquido se stesso.
- # Poi si aggiunge sale prezzemolo macinato finemente bulgur fine, e mezzo bicchiere d'acqua calda poi si lascia a riposare sopra coperta per 10 minuti.
- # In questo momento le yufka si tagliano in quadrato e si avranno le figure com'è trinagoli.
- # Nei materiali preprati per interno si aggiungono albume d'uova e noce .
- # Nella parte grossa di yufka si mette dalal miscelata abbastanza. I finachi si piagano da sinistra e da destra per un'pò. Poi si fa il rullo stretto .(lunghezza di 20 - 25 cm .)
- # Le pasticcerie preparate si filano nel vassoio oliato sopra si mette dalal misclat del tuorlo d'uova. Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè le pasticcerie si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si laascia riposare per 10 - 15 minuti e poi si servirsi dopo aver tagliao larghezza del dito.

Nota: In materiali di questa pasticceria se volendo si possono aggiungere timo oppure aneto oppure menta secca anche.