



Pasticceria con Zucca

Kabaklı Börek



1 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchierino olio d'oliva
Per interno;
6 zucche medie
2 bicchieri formaggio a binaco grattugiato
1 albume d'uova
Mezzo mazzetto di prezzemolo
3 - 4 rami di prezzemolo
1 cucchianino di peperoncino rosso
Per la sopra ;
1 tuorlo d'uova
1 cucchianino di sesamo

Primamente si preparano i materiali per interno. Si sbucano le zucche, poi si grattugiano e se c'è troppo liquido si può filtrare.

Sopra si aggiungono formaggio grattugiato peproncino a rosso, prezsemolo macinato e poi si mescolano.

Poi le yufka si mettono una sopra l'altra, si tagliano 8 trinagoli uguali come nell' preparazione dell'apasticeria di sigaretta.

In una ciotola profonda si mettono latte olio d'oliva ed uova poi si mescolano bene.

Si prende il pezzo triangolo e sopra si mette dalla miscelata di olio d'oliva poi si mette secondo pezzo sopra l'altro. Poi si mette 1 cucchianino della miscelata con latte.

Nella parte grossa della yufka si mette dalla miscelata di zucca, Dopo aver chiuso le parti si fa il rullo come pasticceria diu sigaretta. POi si filano nel vassoio d'olio in stretto.

Dopo aver preparato tutte le pasticcerie sopra si mett edalla miscelata lattea e poi sopra si pizzica sesamo .

Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi , si cucinano finchè si arrossiscono si servirsi in caldo.

Nota: Questa pasticceria si può servirsi insieme con yogurt con aglio.