



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

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 cucchiaino di peperoncino rosso
Per la sopra ;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di sesamo

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

Sopra si aggiungono formaggio grattugiato peperoncino a rosso, prezzemolo macinato e poi si mescolano.

Poi le yufka si mettono una sopra l'altra, si tagliano 8 triangoli uguali come nella preparazione della pasticceria 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 cucchiaino 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 di sigaretta. Poi si filano nel vassoio d'olio in stretto.

Dopo aver preparato tutte le pasticcerie sopra si mette dalla miscelata latte e poi sopra si pizzica sesamo.

Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi, si cucinano finché si arrossiscono si servono in caldo.

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