



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

Pasticceria con Spinaci Rotolata

Ispanaklı Sarma Börek



Mezzo bicchier di latte
Mezzo bicchiere di yogurt
1 uova
1 bicchierino d'olio d'oliva
1 cucchiaino d'aceto
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo kg di spinaci
3 cucchiaini di formaggio
Mezzo stampo di formaggio bianco
Per in mezzo;
8 cucchiaini d'olio vegetale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

Gli spinaci si lavano bene e si tagliano poi si mettono in una ciotola. Sopra si aggiungono le cipolle tagliate ed olio vegetale. Si coperta il coperchio e si lascia cucinare sul fuoco medio con il vapore di setesso.

Per preparare l'impasto in una ciotola profonda si mettono latte, yogurt, olio vegetale, aceto, sale ed uova si mescolano bene.

Sopra si aggiunge la farina finchè non si picica alle mani si continua ad impastare . Poi si coperta sopra l'impasto e si lascia riposare per mezz'ora.

Dopo la miscelata di spinaci aver freddato sopra si aggiungono formaggio ed albume d'uova.

Dopo aver riposato l'impasto si dividono in 4 pezzi uguali. Primo pezzo si apre in fine sul tavolo farinato con bastoncino .

Sopra si mette 2 cucchiaini d'olio vegetale. poi si mette 1 per 4 della miscelata di spinaci. Poi si apre ugualmente secondo pezzo e si mette sopra del secondo pezzo.

Poi sopra del secondo yufka si fa ugualmente :dopo aver messo uno sopra l'altro si fa il rullo mezzo stretto.

Si fa ugualmente anche gli altri due pezzi di yufka , poi gli impasti preparati si mettono nel vassoio del forno uno fianco l'altro.

Sopra si mette dall'ammiscelata di tuorlo e si fa tagliata distanza di 1 dito con il coltello. Poi il forno si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi .

Dopo aver arrostito la sopra di pasticceria si toglie dal forno , dopo aver frescato si fettano dai parti tagliati.

Si servirsi in fresco.

Nota: Per la preparazione di questa pasticceria si può usare anche bietola.