



Pasticceria con Spinaci Rotolata

Ispanaklı Sarma Börek



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

Gli spinaci si lavano benee si taglano poi si mettono in una ciotola. Sopra si aggiungono le cipole tagliate ed olio vegetale. Si coperta il coperchio e si lascia cucinare sul fuoco medio con il vapore di setoso.

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 sci lacia riposare per mezz'ora.

Dopo la miscelata di spianci aver freddato sopra si aggiungono formaggio ed albumi d'uova.

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

Sopra si mette 2 cucchiani d'olio vegtale. 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 ugulamente anche gli altri due pezzi di yufka , poi gli impasti preparati si mettono nel vasoio del forno uno fianco l'altro.

Sopra si mette dall amiscelata 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 arrossito 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 puòusare anche bietola.