



## Pasticceria Trentasei

Otuzaltı Börek



1 albumi d'uova  
2 cucchiali di yogurt  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 bicchiere di saleIn quantità di farina  
Per in mezzo;  
200 gr. di margarina  
Per interno;  
Mezzo stampo di formaggio  
10 - 12 rami di prezzemolo  
Per la sopra ;  
1 tuorlo d'uova

- # Nella pentola da impastare si mettono uova, albumi d'uova, yogurt, olio vegetale ed acqua fresca poi si mescolano con forchetta oppure con miscelatore.
- # Sopra si aggiungono sale e la farina setacciata finché non si picica alle mani. Poi l'impasto preparato si lascia riposare per 15 - 20 minuti.
- # Poi l'impasto si condivide in 5 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre finemente sul tavolo farinato con bastoncino .
- # Poi fra delle yufka aperte si mette dalal margarina sciolta e poi si mettono una sopra l'altro e si piagnano poi si mettono in un piatto adatto e poi si mettono nella parte congelatore dello frigo e si fanno aspettare per 1 ora.
- # Dopo del tempo gli impasti si aprono di nuovo con il bastoncino in figura di rettangolati.
- # Si tagliano in 4 prima dalla parte lunga poi si tagliano in nove pezzi dalla parte corta ,così si avranno 36 pezzi d'impasti rettangolati .
- # In finache degli impasti si mettono dalla miscelata che preparata dal formaggio pestato e prezzemolo macinato. Si fanno il rullo e si filano nel vassoio del forno oliato.
- # Sopra si mette dal tuorlo d'uova, e si mettono nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché si arrossiscono bene.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Questa pasticceria è una ricetta tradizionale della cucina turca. Si può prepararsi con i materiali diversi però si trova il formaggio per sempre nella ricetta originale.