



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

Pasticceria Trentasei

Otuzaltı Börek



1 albume d'uova
2 cucchiari di yogurt
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere di sale In 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, albume d'uova, yogurt, olio vegetale ed acqua fresca poi si mescolano con forchetta oppure con un mixer.
- # Sopra si aggiungono sale e la farina setacciata finché non si picchia alle mani. Poi l'impasto preparato si lascia riposare per 15 - 20 minuti.
- # Poi l'impasto si divide in 5 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre finemente sul tavolo farinato con bastoncino.
- # Poi fra delle yufka aperte si mette dalla margarina sciolta e poi si mettono una sopra l'altro e si piagano poi si mettono in un piatto adatto e poi si mettono nella parte congelatore del frigorifero e si fanno aspettare per 1 ora.
- # Dopo del tempo gli impasti si aprono di nuovo con il bastoncino in figura di rettangoli.
- # Si tagliano in 4 prima dalla parte lunga poi si tagliano in nove pezzi dalle parti corte, così si avranno 36 pezzi d'impasti rettangoli.
- # In finché 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 servono in caldo.

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