



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

---

## Paticceria con Salsiccia

Sucuklu Börek



6 yufka (piedina sottile)  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 bicchieri di latte  
1 albume d'uova  
Per interno;  
Unquarto di salsiccia  
1 pomodoro grosso  
1 pepe grossa da riempire  
3 formaggi a bianchi dimensione della scatolian di fiam  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova

# Primamente si preparano i materili d'interno. Dopo aver tagliato finemnete le salsiccie sopra si aggiungono formaggio pestato e formaggio tagliato in fine, si mescolano.  
# Poi in una ciotola profonda si mettono albume d'uova, latte ed lio vegetale poi si mescolano bene.  
# Poi le yufka si tagliano in due dal mezzo e poi si agliano in orrizzontale in dimendione di 3 dita.  
# Sopra del tavolo si mette la prima striscia e sopra si mette dalla miscelata di latte e sopra si mette la seconda striscia si rimette dall miscelata di latte. In finachi si mette dall miscelata preparata e si piagano in triangolo.  
# Si fa lo stesso operazione finchè si finiscono tutte yufka . Poi le pasticcerie preparatte si filano nel vassoio oliato. Poi la miscelata rimasta con tuorlo d'uova si mescola la miscelata di latte e si mette sopra delle pasticcerie.  
# Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi . Siu cucinano finchè le pasticcerie si arrossiscono.  
# Si servirsi in fresco.

**Nota:** Questa ricetta si può rotolare anche pasticceria di sigaretta.