



Pasticceria 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 finemnrete le salsiccie sopra si aggiungono formaggio pestato e formaggio tagliato in fine, si mescolano.

Poi in una ciotola profonda si mettono albumi d'uova, latte ed olio vegetale poi si mescolano bene.

Poi le yufka si tagliano in due dal mezzo e poi si agliano in orizzontale in dimensione 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 finach si mette dall miscelata preparata e si piagano in triangolo.

Si fa lo stesso operazione finchè si finiscono tutte yufka . Poi le pasticcerie preparate 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 . Si cucinano finchè le pasticcerie si arrossiscono.

Si servirsi in fresco.

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