



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

Pasticceria con Gazzosa

Sodalı Börek



5 cucchiari d'olio vegetale
Per interno ;
2 bicchieri formaggio a bianco grattugiato
8 - 10 rami di prezzemolo
Per la sopra;
2 bottiglie di gazzosa
1 uova
1 bicchierino d'olio vegetale

- # Si oia il vassoio di forno, si mettono le yufka nel vassoio dopo aver messo oillio in mezzo . Si tagliano i fianchi che superano dal vassoio.
- # Sopra del terzo yufka si mette la mescolata di prezzemolo macinato ed grattugiato di formaggio.
- # Sopra della miscelarta si rimette altri 3 yufka e di nuovo nel momento di mettere in mezzo si mette sempre dall'olio vegetale. e si tagliano per sempre le parti che escono dal vassoio.
- # Poi si mescolano uova gazzosa ed olio in un acitola profonda poi si mette sopra della pasticceria preparata.
- # Poi si fettano come volendo e si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono.
- # Si servirsi in fresco.

Nota: Gazzosa si deve usare subito dopo aperto.