



Pasticceria di Tè con Patata

Patatesli Çay Böreği



6 yufka (piedina sottile) pronta
2 bicchieri di latte
1 bicchiere d'olio vegetale
Per interno;
2 bicchieri di formaggio bianco grattugiato
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Per la sopra;
1 uova
2 cucchiali di sesamo

- # Per preparare la patat si bollisce e poi si grattugia dopo aver sbucciata. sopra si aggiungono peperoncibo a rosso e formaggio si mescolano e poi in un ciotola latte ed olio vegetale.
- # Prima yufka si mette sopra il tavolo, sopra si mette la miscelata con latte, poi l'asopra si et esecondo yufka e sopra di nuovo si mette dalla miscelata di latte.
- # Poi nell parte rotonde si taglano e si avranno la figura di quadrato i pezzi tagliati si rimette sopra dlla yufka e sopra si mette la miscelata di papata preparata.
- # Si inizia dal finaco a rotolare piano piano e si avrà il rullo mezzo stretto e si lascia in mezzo e si fa anche dall'altra parte lo setssso rullo verso in mezzo come l'altra parte.
- # Poi senza fastidiare la figura si atgliano con il coltello dimensione di 2 dita.
- # Le pasticcerie si filano nel vassoio oliato oppure sopra messo carta oliata. Sopra prima si mette la miscelata di uova e poi si pizzica il sesamo.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè la sopra si arrossisce.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Se yufka è sottile si può mettere anche 3 yufka una sopra l'altra.