



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

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 cucchiiai di sesamo

Per preparare la patat si bolisce e poi si grattugia dopo aver sbucciata. sopra si aggiungono peperoncino 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'altra yufka e sopra di nuovo si mette dalla miscelata di latte.
Poi nell parte rotonde si tagliano e si avranno la figura di quadrato i pezzi tagliati si rimette sopra dalla yufka e sopra si mette la miscelata di papata preparata.
Si inizia dal finaco a rotolare piano piano e si avra il rullo mezzo stretto e si lascia in mezzo e si fa anche dall'altra parte lo stesso rullo verso in mezzo come l'altra parte.
Poi senza fastidiare la figura si tagliano 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.