



Pasticceria di Tostos

Tostos Böreği



4 yufka (piadina sottile) pronta
1 bicchiere di latte
1 bicchierino d'olio vegetale
Per interno;
2 uova
10 biscotti lunghi

- # Primamente le yufka si mettono una sopra l'altra, come nella pasticceria di sigaretta si tagliano in trinagoli in 12 pezzi .(cosi si avranno in totale 48 trinagoli)
- # Olio di mais e latte si mettono in una ciotola, si mescolano e poi si aggiunge il formaggio e si pesta anche quello e poi si aggiungono peperoncino a rosso e poi i biscotti si pestano e si prepara la polverata di biscotto .
- # Primo pezzo trinagolo si mette sopra del tavolo, sopra si mette dalal miscelata di latte, poi sopra si mette secondo yufka e si rimette dalla miscelata.
- # Nella parte grossa di yufka si mettet dalal miscelata formaggiata e i fianchi si piagano da destra a sinistra e poi si fanno rullo non tatnto stertto.
- # Dopo aver preparato tutte le yufka si fanno passare dalal miscelata d'uova e poi si fanno passare dentro polverato dei biscotti .
- # Poi le pasticcerie si filano nel vassoio oliato uno fianco l'altro ,poi si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finche si arrosiscono.
- # Si servirsi in caldo oppure caldo.

Nota: Per avere il gusto delizioso si può usare biscotto con formaggio.