



## Pasticeria 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 seondo yufka e si rimette dalla miscelata.

# Nella parte grossa di yufka si mette dalal miscelata formaggiata e i fianchi si piagano da destra a sinista e poi si fanno rullo non tatnto sterto.

# Dopo aver prepato 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 arrosisscono.

# Si servirsi in caldo oppure caldo.

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