



## Pasticcerie di Mitilo

Midye Börek



1 bicchierino di yogurt  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 bicchierini d'acqua  
1 uova  
1 albume d'uova  
1 cucchiaino di sale  
1 pacco di lievito in polvere  
In quantità di farina  
Per in mezzo;  
150 gr. di margarina  
Per interno;  
1 stampo di formaggio a bianco piccolo  
Per la sopra ;  
Tuorlo d'uova

# Nella ciotola da impastare si mettono uova, albumi d'uova, olio vegetale , yogurt e sale poi si mescolano bene. Sopra si aggiunge lievito polverante e si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto mezzo duro.

# Poi l'impasto si lascia riposare per 15 minuti in coperto. In questo momento la margarina si scioglie.

# Poi l'impasto riposato si condivide in 6 pezzi uguali. e si aprono sul tavolo fainata abbastanza sottile. poi si mette olio vegetale sopra di ogni pezzo e poi si mette uno sopra l'altro.

# Poi si taglino i finachi dagli impasti e si fanno le figure di quadrato e i pezzi tagliati si rimettono la sopra e si fanno il rullo non troppo stretto.

# Poi si mette in un piatto dopo aver tagliato dal mezzo. Si fanno aspettare nello frigo per 20 minuti, poi si fanno ugualmente anche gli altri pezzi.

# Dopo aver diventato duro l'impasto si taglia in dimensione di 2 dita , secondo pezzo si schiaccia per un'pò con le mani e si apre con il dito .

# Mezzo del impasto si mette dalla miscelata e dopo si piaga come focaccia. Poi si filano nel vassoio oliato. Sopra si mette tuorlo d'uova. Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè la sopra si diventano viole.  
# Si servirsi in caldo.

Nota: Per il posto di lievito polverante si può mettere 1 cucchiaino di lievito. Così si regola il tempo di riposo del impasto per 1 ora.