



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

Pasticceria di Sigaretta nel Forno

Fırında Sigara Böreği



3 yufka (piadino sottile) pronta
mezzo bicchiere d'olio vegetale
Per interno;
1 stanpo piccolo di formaggio a bianco
Per interno;
2 bicchieri di latte
1 uova

- # Primamente la yufka si tagliano in quadrato, poi ogni pezzo si taglia in 3 pezzi (ogni yufka si diventa 12 pezzi)
- # In una ciotola profonda si mette olio vegetale. Sopra del tavolo si mette un trinagolo, sopra si mette dal olio vegetale con la pazzolina, poi secondi pezzo si mette sopra del primo e si mette olio vegetale.
- # sopra del yufka si mette dal miscelata di formaggio pestato, e si piagano i fianchi a si fanno il rullo.
- # Poi i rotoli preparati si filano nel vassoio oliato di forno. I parti piagati arrivano in basso.
- # Tuorlo d'uova rimasto si mette dentro del olio rimasto e e aggiunge latte anche poi si mescolano bene.
- # Poi la miscelata preparata si mette sopra delle pasticcerie. se<volendo si può mettere sopra anche cumino.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché pasticcerie si arrossiscono.
- # Si servono in caldo o fresco.

Nota: Per la preparazione se c'è il tempo prima di mettere nel forno si fa aspettare 1 ora nel frigo. Così si succhia bene il latte e la pasticceria sta morbida di più.