



## Pasticceria di Padella

Tava Böreği



1 bicchiere d'olio vegetale  
1 bicchierino d'acqua  
2 bicchierini di latte  
1 uova  
Per interno;  
1 stampo piccolo di formaggio piccolo  
Mezzo mazzetto di prezzemolo

- # Primamnete in un aciotola profonda si mettono olio vegetale, latte acqua ed uova e si mescolano ne.
- # In una padella a pressione si mette olio vegetale e si olià per un 'pò. E si mette una yufka completamente in fondo di padella e i fianchi si fanno uscire dai fianchi di padella.
- # Poi secondo yufka si taglano i pezzi piccoli. e si mette sopra della yufka che dentro di padella.
- # Poi la metà della miscelata preparata si mette sopra dei pezzi di yufka.
- # Dopo aver messo la miscelata di formaggio sopra di nuovo si mette terzo yufka in pezzati .
- # L'ultimamente si mette l'olio rimasto e si piagano i finachi di yufka verso dentro e sopra si mette ancora un pochino di olio. e si copre il coperchio di padella.
- # Il fuoco si regola in medio. e pentoal si mette la sopra, dopo aver cucinato per 20 minuti si inverte e si cucina anche l'altra parte coperchio in coperto per 20 minuti.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aspetta per 20 minuti e si servirsi.

Nota: Si preferisce di essere un'pò duro di yufka.