



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

## 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 olia per un 'pò. E siu mette una yufka completamente in fondo di padella e i fianchi si fanno uscire dai fianchi di padella.  
# Poi secondo yufka si tagliano i pezzi piccoli. e si mett esopra della yufka che dnetro di padella.  
# Poi la metà della miscelata preparata si metet sopra dei pezzi di yufka.  
# Dopo aver messo la miscelata di foremaggio sopra di nuovo si metet 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 coperta 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.