



Pasticceria di Rosa

Patatesli Gülgonca



2 patate medie
1 bicchiere di formaggio a bianco
4 fetti di salame
4 cucchiaini di olio vegetale
3 cucchiaini di ketchup
Mezzo cucchiaino di sale
1 cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di pepenero

Yufka si mette sul tavolo e sopra si mette 2 cucchiaini d'olio vegetale, poi sopra si mette secondo yufka e sopra di quella anche si mette 2 cucchiaini di olio vegetale.

Sopra delle yufka olate si mette primamente patata grattugiata poi si mettono formaggio grattugiato, salame, timo, pepenero e sale poi si mette ketchup.

Poi si rotola bene le yufka e si fa il rullo, e si taglia dain mezzo e poi si inseriscono nello frigo e si fanno aspettare per mezz'oretta.

Dopo del tempo rullo si taglia in dimensione di due diti. e poi si filano nel vassoio di forno .

Poi la pasticceria si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano fino a quando la sopra si arrossisce . Si servirsi in caldo.

Nota: Se si pizzica la sale direttamente sopra di patata in bollita , la patata si può acquare.