



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

Pasticceria di Rosa

Patatesli Gülgonca



2 patate medie
1 bicchiere di formaggio a bianco
4 fetti di salame
4 cucchiai d'olio vegetale
3 cucchiai di ketchup
Mezzo cucchiaino di sale
1 cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di peperone

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

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

Poi si rotola bene le yufka e si fa il rullo, e si taglia da mezzo e poi si inseriscono nel frigo e si fanno aspettare per mezz'ora.

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

Poi la pasticceria si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cuociono finché la sopra si arrossisce. Si servono in caldo.

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