



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

---

## Pasticceria di Rotolo

Dürüm Böreği



3 yufka (piedina sottile)  
1 bicchier di latte  
1 bicchierino di olio vegetale  
1 uova  
Per la miscelata;  
300 gr di carne macinata  
2 cipolle medie  
4 pomodori  
3 pepe italiane  
Mezzo cucchiaino di salsa  
8 - 10 rami di pezzemolo  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 bicchierino d'acqua  
1,5 cucchiaini di sale

# Primamente si prepara la miscelata per intyerno. Pomodoro si grattugia e si macinano cipolle pepe italiane e prezzemolo .

# Poi i materili preparati si mettono in una ciotola profonda e sopra si aggiungono salas a, olio vegetale, sale , pepenero ed acqua si impastano.

# Dall'altra parte si mescolano latyte, uova ed olio vegetale.

# Poi dentro di vassoio di forno si mette carta oliata. Yufka si filano nel vassoio una sopra l'altra secondo figura del vassoio dopo aver messo dalal miscelata in mezzo .

# La miscelata preparata si mette sopra della yufka.

# Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 30 - 35 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno ancora caldo si fa il rullo con l'aiuto di carta oliata.

# Dopo aver freddato completamente si fettano dimensione di 1 - 2 dita e si servirsi.

**Nota:** Pasticceria di rotolo èd una pasticcERIA facile di preparazione e simile com'è il gusto di pizza Turca.