



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 cucchiali 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.