



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

Pasticceria di Tagliata con Salsiccia

Sosisli Yarma Börek



3 yufka (piadina sottile) pronta
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 albume d'uova
Per interno;
6 fetti di formaggio a binaco
3 salsicce
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di sesamo

- # In una citola a profonda si mettono latte, albume d'uova ed olio vegetale poi si mescolano bene.
- # Le salsicce prima si tagliano in lunghezze poi si tagliano in orizzontale e così si tagliano in 4 pezzi.
- # Primamente la yufka si mette sul tavolo, poi 3 per 1 della miscelata di latte si mette sopra del yufka. Poi si mettono uno sopra l'altra seconda e terza yufka.
- # Poi come nella preparazione pasticcerie di sigaretta yufka si tagliano in 12 pezzi uguali.
- # Nella parte grossa si mettono mezzo fetto di formaggio ed una fetta di salsiccia. Si fanno rullo prima di piegare nei fianchi.
- # Poi le salsicce si filano nel vassoio oliato. Sopra si mette dalla tuorlo d'uova. Sopra si pizzica sesamo. Poi si fanno i tagli con il coltello dai finachi dimensione di 1 cm.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché le pasticcerie si arrossiscono.

Nota: Le ricette di pasticcerie che contengono formaggio nel interno , si preferiscono di consumare in fresco o caldo.