



Pasticceria di Sigaretta nel Forno con Carota

Fırında Havuçlu Sigara Böreği



3 yufka 8 (piedina sottile)
2 bicchieri di latte
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 uova
Per interno;
2 carote medie
Mezzo stampo di formaggio a bianco
8 – 10 rami di prezzemolo
Per la sopra :
1 cucchiaio di sesamo

- # Nella preparazione dei materiali d'interno ; le carote si rattugiano, si pesta bene il formaggio , si macina bene il prezzemolo e poi si mescolano bene.
- # Poi le yufka si mettono una sopra l'altra. Si tagliano in trinagolo così si avranno 8 pezzi.
- # Poi sopra delq yufka si mette dalal miscolata preparata.
- # Nella parte grossa della yufka si ette dalal miscolata preparata. E si piagnano prima da sinistra a destra e si coperta. Poi si rotolano come rullo. Il fine si bagna con l'acqua, così si cerca di collarsi.
- # Tutte le pasticcerie si preparano così Poi si filano nel vassoio oliato e sopra si mette la miscolata di latte rimasta.
- # Sopra si pizzica il sesamo , e si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi, si cucina.

Nota: In questa miscolata si può aggiungere anche 1 patata bollita.