

NA JASNOM JEZIKU

PITA OD SIRA RECEPT



Zahvaljujemo članovima
Udruženja za podršku osobama sa intelektualnim
teškoćama na području Kantona Sarajevo “Oaza”

Kontrolu razumljivosti priručnika proveli su:

Nejra Sinanović

Denisa Sutjeska

Darko Šolaja

Izvor:

<https://sasina-kuhinja.com/videorecepti/video-burek-sa-sirom-koji-uvijek-uspije>



© European Easy-to-Read Logo: Inclusion Europe.

Više informacija na linku

www.inclusion-europe.eu/easy-to-read

Na **jasnom jeziku** znači da je tekst razumljiv i pristupačan svima bez obzira na intelektualne sposobnosti ili druge prepreke u razumijevanju.

Pita od sira od gotovih jufki

Sadržaj

Korak 1 - Priprema

Korak 2 - Preljev

Korak 3 - Slaganje jufki

Korsk 4 - Pečenje pite



Ovo je recept za pitu od sira od gotovih jufki.

Korak 1 - Priprema



Pola kile sira (500gr)



Mala čaša ulja (0,1l)



Mala kašika soli (7,5 gr)



- Velika kašika
- velika viljuška
- nož
- četkica



Jogurt ili pavlaka



Tepsija i zdjela



Sat ili mobitel



Operi ruke.

Zavrni rukave da ti ne smetaju.

Zaveži kosu.

Korak 2 - Preljev



Pripremi preljev kojim ćeš mazati jufke:

U zdjelu ulij cijelu malu flašu kisele vode.



U zdjelu dodaj jednu punu malu kašiku soli.



U preliv dodaj jednu punu čašu ulja.



Sve zajedno promiješaj kašikom dok se sol ne istopi.

Korak 3 - Slaganje jufki

Otvori pakovanje jufki.
Jufke raširi na stol.



Od pakovanja gotovih jufki
odvoji 2 lista
i ostavi u frižider.



Stavi 3 velike kašike ulja u tepsiju.
Dno tepsije premaži četkicom
ili kašikom.



U tepsiju stavi dvije jufke.
Jufke stavi jednu preko druge
u obliku plusa +.



Jufke premaži četkicom ili kašikom
sa napravljenim preljevom.



Stavi 5 malih kašika sira na jufku.



Stavi iduću jufku
i premaži ju četkicom sa preljevom.

Opet na jufku stavi 5 malih kašika sira
na druga mjesta nego na prošloj jufki.



Stavi iduću jufku
i opet premaži preljevom sa četkicom.

Stavi 8 malih kašika sira
samo uz rub tepsije.



Krajeve jufki koji su preko tepsije
savij prema unutra preko drugih jufki
i premaži preljevom.



Preko preljeva stavi jednu novu jufku.



Preko jufke premaži preljev sa četkicom.
Preko jufke stavi 5 kašika sira na nova mjesta.



Preko svega stavi novu jufku.



Nastavi redati jufku, preljev i sir dok ne potrošiš sav sir i sve jufke.



Kada potrošiš sve jufke savij krajeve prema unutra i premaži preljevom sa četkicom.



Uzmi iz frižidera dvije jufke koje si ostavio.

Stavi jufke preko pite u obliku plus+ i savij krajeve prema unutra.



Zalij pitu sa svim preljevom što ti je ostao Na 10 različitih mjesta ubodi pitu viljuškom da upije preljev.

Korak 4 - Pečenje pite



Uključi rernu da se ugrije na 200 stepeni.



Nakon 5 minuta stavi tepsiju u rernu.



Pitu peci 30 minuta.

Zapiši koliko je sati kada staviš pitu peći.



Uključi alarm na mobitelu ili satu za 30 minuta kada trebaš izvaditi tepsiju iz rerne.



Dok se pita peče pospremi sve stvari koje si koristio.



Kad zvoní alarm isključi rernu na nulu.



Uzmi krpu ili rukavicu i izvadi tepsiju iz rerne.



Pazi da se ne opečeš
jer su vruće i rerna i tepsija.

Pitu stavi da se ohladi.

Odvoji pitu viljuškom od rubova tepsije.

Pitu možeš narezati na više dijelova.



Pitu možeš jesti uz čašu jogurta ili
namazati pavlakom.

Ukoliko trebaš pomoć neka ti neko u
blizini pomogne.

Dobar tek. Prijatno.



U cilju unaprjeđenja rada molimo Vas izdvojite nekoliko minuta za ocjenjivanje teksta.

To možete uraditi skeniranjem QR koda ili putem linka:

<https://forms.gle/U6jbFcMp4PdXwiUGA>



PRIPREMIO: Caritas Bosne i Hercegovine

www.caritas.ba | +387 33 206 442 | caritas@caritas.ba

Mehmed bega Kapetanovića Ljubušaka 6

71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina