Piadina con Erba Isirgan

Isırgan Otlu Gözleme

1,5 bicchieri d'acqua
2 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per interno;
250 gr di erba isirgan
Mezzo tazza di caffè olio vegetale
1 fetto di formaggio (100gr)
1 cucchiaio di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per oliare;
1 tazza di caffè olio vegetale

In una ciotola si mettono l'acqua olio vegetale e sale si miscelano dopo si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo poi impasto si mette ad una parte per un'ora.
Per la preparazione di materiali interno erba si macina formaggio si pesta olio vegetale peperoncino e sale si miscelano bene.
Dopo impasto preparato si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di vassoio.
In mezzo di sfoglia aperta si mette dalla miscelata poi si mette olio con spazzolino e dopo si piega.
Si preparano tutti 8 pezzi ugualmente Così diventano come figura di quadrato.
Nella padella a pressione si mette olio dopo aver riscaldato gli impasti preparati si arrossiscono bene.
Servirsi in caldo.

Nota: Questa erba serve per buttare fuori le cose fastidose nel corpo.