Oliare Liscio

Düz Yağlama

1 pacco di lievito
1 bicchiere di latte freddo
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
2 cucchiai di burro
200 gr di marmellata

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca latte e lievito si miscelano finché lievito si scioglie.
Poi si aggiungono sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
Dopo impasto preparato si coperta e si lascia ad aspettare in un ambiente fresco circa per un'ora.
Dopo un'ora impasto si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di padella.
La padella si inserisce sul fuoco medio dopo aver riscaldato si mette primo pezzo di impasto aperto e Si arrossisce tutte e due facciate.
Impasto arrossito si prende nel piatto da servire poi alla sopra si spalma burro e marmellata..
Si cucinano ugualmente anche gli altri pezzi e poi di nuovo alla sopra si spalma burro e marmellata.
Si possono tagliare in triangolo o si fanno i rulli per servire.

Nota: Questa ricetta è regionale della zona di Kayseri.