Lancio di Cucchiaio

Kaşık Atması

1 uova
2 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di farina
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 cucchiai di burro
200 gr formaggio
Mezzo bicchiere di noce

In una ciotola profonda si mettono uova l'acqua e sale si miscelano poi si aggiunge la farina setacciata.
In una pentola si mettono 7- 8 bicchieri d'acqua e può passare quando arriva al momento di bollire dall'impasto prendono i pezzi con il cucchiaio e si lasciano dentro l'acqua bollente.
Quando gli impasti arrivono sopra l'acqua significa cucinate. Continua ugualmente finché finisce tutto l'impasto.
Gli impasti cucinati si prendono nel piatto da servire. Alla sopra si mettono burro riscaldato formaggio grattugiato e noce pestato.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Ankara.