



Arrossimento di Impasto con Pepe

Biberli Hamur Kizartması



1 impasto di pane
1 pepe rosso di carne
1 cipolla media
1 bicchiere di fiocchi di latte
Mezzo cucchiaiino di sale
3 cucchiai olio d'olive
Per arrossire;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Nell'impasto si aggiungono pepe tagliata in fine e cipolle tagliata.
- # Poi si aggiungono olio d'oliva e fiocchi di latte e si impastano di nuovo e poi si lascia a riposare per mezz'ora.
- # Poi si bagna la mano e si schiaccia l'impasto e si prendono i pezzi dimensione di noce e poi si mette nel cucchiaio e si lascia nell'olio arrossito.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: arrossimento di questa ricetta si può aggiungere anche una patata bollita e grattugiata.