



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Morso con Aglio

Sarımsaklı Lokma



1 impasto di pane
3 spicchi d'aglio
2 cucchiari d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino sale
10 - 12 rami di prezzemoli
Per arrossire;
2 bicchieri d'olio vegetale

Nell'impasto tolto dal forno si aggiungono aglio macinato insieme con olio vegetale insieme con prezzemolo macinato poi si impasta e si lascia riposare circa 20 minuti.

Poi si prendono i pezzi dimensione di noce dall'impasto e si rotolano e si arrossiscono nell'olio finchè colore viole.

Si servirsi in fresco.

Nota: Impasto si può preparare anchè con usare un pacco di lievito, 1,5 bicchieri d'acqua fresca, 2 cucchiari d'olio vegetale ed in quantità di farina. 1 cucchiaino di sale si può aggiungere.