



Rotolamento alla Patata

Patatesli Sarma



Mezzo bicchierino d'olio vegetale
100 gr. Burro
1 albume d'uova
2 cucchiali d'aceto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per interno;
3 patate bollite
1 bicchiere di formaggio grattugiato
Per interno;
1 tuorlo d'uova

Burro si scioglie sul fuoco medio e si raffedda. Poi si mette nella ciotola da impastare, alla sopra si mettono albumi d'uova ed aceto poi si miscelano.

Alla sopra si aggiungono sale, una mancia farina miscelata con lievito, carbonato e farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.

Poi alla sopra si coperta e si lascia a riposare circa per 10 -15 minuti poi si preparano i materiali d'interno per questo si miscelano patate bollite si grattugia e si miscela con formaggio.

Impasto riposato si condivide in due pezzi uguali primo pezzo si apre come in quadrato sul tavolo farinato. Poi alla sopra si mette metà della miscelata. Poi si piegano dai fianchi e si

Dopo aver finito di rotolamento degli impasti e si schiacciano si allungano poi si tagliano con il coltello.

Poi si filano nel vassoio oliato e alla sopra si mette tuorlo d'uovo e si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi.

Dopo aver cucinato i panini rimangono ancora nel forno per 10 minuti interno del forno poi si servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è famosa nella zona d'Anatolia soprattutto si prepara negli giorni festivi nella zona di Ankara.