



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

Rotolamento alla Patata

Patatesli Sarma



Mezzo bicchierino d'olio vegetale
100 gr. Burro
1 albume d'uova
2 cucchiari 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 raffredda. Poi si mette nella ciotola da impastare, alla sopra si mettono albume 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 divide 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'uova 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.