



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

## Rotolamento alla Patata

Patatesli Sarma



Mezzo bicchierino d'olio vegetale  
100 gr. Burro  
1 albume d'uova  
2 cucchiaini 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 finchè 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 servono in caldo.

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