



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

Nokul con Carne Macinata

Kıymalı Nokul



Lievito dimensione di una scatola di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua
1,5 bicchierini olio di girasole
Mezzo pacco di burro o margarina
1 albume d'uovo
1 cucchiaino sale
In quantità di farina
Per interno;
400 gr. carne macinata
2 cipolle
4 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Lievito, l'acqua fresca e zucchero si mette in una ciotola poi si miscelano finché lievito si scioglie. Dopo si aggiungono albume d'uovo, burro, olio vegetale, sale e l'acqua.
- # Poi alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia a riposare per un'ora.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Cipolla macinata si arrossisce bene con olio vegetale. Alla sopra raggiunge carne macinata e si continua ad arrossire finché la carne si succhia il liquido.
- # Dopo si leva dal fuoco e si aggiunge sale. (se volendo si può aggiungere sale).
- # Impasto riposato dividiti in 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre come quadrato grandezza di piatto.
- # Alla sopra dell'impasto aperto si mette 1/4 della miscelata. E si fa il rullo. Si fa ugualmente anche gli altri impasti.
- # Poi gli impasti preparati si filano nel vassoio oliato e si lascia ad una parte circa per 20 minuti.
- # Dopo alla sopra si mette tuorlo d'uovo e si fa il taglio.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Cucinano finché i panini si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si tagliano dalla parte tagliate e servirsi.

Nota: Nokul carne macinata si prepara nei giorni di festa a Sinop (provincia turca). Esiste un'altro tipo di dolce che si prepara con noce ed uva.