



Nokul con Carne Macinata

Kıymalı Nokul



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

Lievito, l'acqua fresca e zucchero si mette in una ciotola poi si miscelano finchè lievito si scioglie. Dopo si aggiungono albumi d'uova, burro, olio vegetale, sale e l'acqua.

Poi alla sopra si aggiunge la farina finchè 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 macinato si arrossisce bene con olio vegetale. Alla sopra raggiunge carne macinata e si continua ad arrossire finchè la carne si succhia il liquido.

Dopo si leva dal fuoco e si aggiunge sale. (se volendo si può aggiungere sale).

Impasto riposato condividi in 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre come quadrato grandezza di piatto.

Alla sopra dell'impasto aperto si mette 1/4 dalla miscelata. E si fa il rullo. Si fa ugualmente anche gli altri impasti.

Poi gli impasti preparati si filano nel vassao oliato e si lascia ad una parte circa per 20 minuti.

Dopo alla sopra si mette tuorlo d'uova e si fa il taglio.

Il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Cucinano finchè i panini si arrossiscono.

Dopo aver tolto dal forno si taglano 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.