



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

Fagotto di Russo

Rus Bohçası



Un pacco di lievito pronto
Un cucchiaino di zucchero
Un bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
Due cucchiaini di burro
3 cucchiaini di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 grammi di carne macinata
2 cipolle
6 cucchiari olio vegetale
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale
Per friggere;
2 bicchieri di olio vegetale

Acqua fresca latte zucchero e lievito si mettono in una ciotola profondo e si miscelano poi si aggiunge burro ammorbidito e si cucina con il dito. Poi alla sopra si pizzica sale e si aggiunge finché è per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia riposare per 45 minuti.

In questo momento si preparano i materiali per interno cipolla si arrossisce bene con l'olio caldo alla sua pressa aggiunge carne macinata e si arrossisce finché lascia il liquido e poi risucchia.

Poi si aggiungono sale e pepe nero dopo si lascia raffreddare.

Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimensione di limone dopo questi pezzi si mettono sul tavolo Farinato e si aprono dimensione del fondo di piattino di dolce.

In mezzo si mette dalla miscelata preparata e poi dai fianchi si riempiono o piegano verso sopra così si rotola dentro delle mani e diventa la figura rotonda.

Poi si lasciano dentro nell'olio caldo e si arrossiscono finché diventano colore viola.

Servirsi in caldo.

Nota: Fagotto di Russo si arrossisce nella pentola profonda per non consumare tanto olio. Per questo preferisce di usare una ciotola profonda.