



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

Pasticcherie d'Acqua Facile

Kolay Su Böreği



3 uova
Un bicchiere d'acqua
Un cucchiaino di sottaceto
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per ogliare;
Mezzo pacco di burro
Un bicchierino d'olio vegetale
Per interno;
Mezzo pacco di formaggio
8-10 prezzemoli
Per la sopra;
4 Bicchieri d'acqua fredda

- # In una ciotola profonda smettono uova l'acqua e si miscelano poi si aggiungono aceto sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Sopra dell'impasto si coperta e si lascia a riposare circa per 10 minuti in questo momento si pestano formaggio e prezzemolo poi si miscelano insieme con olio vegetale.
- # Dopo del tempo impasto si condivide 10 pezzi uguali e il primo pezzo si apre dimensione del vasaio di forma sul tavolo Farinato.
- # Dopo alla sopra della sfoglia messa nel vasaio si mette dalla miscelata d'olio poi secondo pezzo dell'impasto si apre un po' grande e si inserisce sul primo pezzo. Si fanno ugualmente anche gli altri pezzi di impasto sopra del quinto sfoglia si mette alla miscelata di formaggio poi gli altri cinque pezzi prepara ugualmente e si mettono alla sopra.
- # Ultimamente alla sopra si mette dall'olio e poi si tagliano con il coltello inquadrato.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene le torte.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette dall'acqua fredda poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucinano finché succhia bene l'acqua.
- # Servirsi dopo aver riposato per mezz'ora.

Nota: Impasto di pasticceria quando arriva alla coerenza si continua ad impastare ancora per due o tre minuti.