



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

## Pasticceria con Riso

Piringli Börek



Un uovo  
Un bicchiere di yogurt  
Una tazzina di caffè oglio vegetale  
Una tazzina di caffè  
L'acqua un cucchiaino di sale  
Per interno;  
Una cipolla  
100 grammi di carne macinata  
1,5 bicchierini di riso  
Un bicchierino di pistacchi  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Un cucchiaino di burro  
Per arrossire;  
1,5 bicchieri d'olio vegetale

# Prima mente si prepara impasto in una ciotola profonda si mettono uova yogurt l'acqua e d'oglio vegetale se mi c'erano alla sopra e aggiungono sale e farina in che per avere un impasto omogeneo dopo si lascia a riposare circa per 30 minuti.

# In questo momento prepara la miscela ta di interno sopra del riso si mette due bicchieri d'acqua e il riso sign inserisce sul fuoco basso e si cucina finché il riso succhia tutta l'acqua.

# Ma cipolla tagliata sia Rossi ce nel burro alla sopra se aggiunge carne macinata e sia Rossi 5 a lascia il liquido e risucchia.

# Poi dentro di carne macinata aggiungono sorriso bollito ti stacchi e stato sale pepe nero se miscelano e si leva dal fuoco.

# Dall'impasto prendono dimensioni di pezzi del limone poi questi pezzi se aprono sul tavolo fare nato dimensione del piatto di dolce.

# In mezzo del l'impasto se mette dalla miscela ta e l'altro pezzo si coperta e si schiacciano dai fianchi bene.

# Nella padella si mette olio quando riscalda e mettono le pasticcerie e si arrossiscono tutte due parti.

# Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ed una ricetta della zona di Gaziantep. Dentro si può aggiungere anche haspir.