



Pasticceria con Riso

Pirinçli Börek



Un uovo
Un bicchiere di yogurt
Una tazzina di caffè olio 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 cucchiaio 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'olio 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.