



## Semola

Samola



1,5 bicchieri d'acqua fresca  
3 cucchiai olio vegetale  
Un cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per olliare;  
1,5 bicchieri olio vegetale  
Per interno;  
200 g di carne macinata  
Una cipolla  
Mezzo bicchierino d'acqua  
Mezzo cucchiaino pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Per interno;  
1 uova

# Prima mente si prepara l'impasto in una ciotola profonda si mettono le Vito zucchero è l'acqua fresca se miscelano anche levito scioglie.

# Alla sua classe aggiungono oggi è vegetale sale e la farina se stracciata finché per avere un impasto omogeneo dopo si coperta e ci lascia a riposare circa per un'ora.

# La cipolla si grattugia emette in una ciotola alla sopra si aggiungono carne macinata l'acqua pepe nero e sale si miscelano.

# Impasto riposato si condivide 8 pezzi uguali.

# Ogni pezzo si apre dimensione del piattino di dolce sul tavolo farinata poi alla sopra si mette all'olio vegetale con spazzolino.

# Poi si piegada parte sotto e si rimette olio dopo si piega da parte sopra si mette di nuovo olio.

# Ultimamente si piega da parte destra e sinistra così arriva alla forma di pacchetto.

# Dopo aver preparato tutti gli impasti così schiacciano dalla sopra e riaprono come menzione del piattino.

# Sopra dei impasti si mette dalla Macerata di carne macinata dopo si piegano come figura di busta.

# I panini e preparati siciliano nello assai odiato parte piegate arrivano sotto.

# Sopra si mette la miscelata d'uova con spazzolino dopo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché per arrossire.

# Servirsi in fresco.

Nota: Samola èd una ricetta di panino delizioso della cucina di Turkistan.