



Kahriyat

Kahriyat



Un uovo
Un bicchiere d'acqua fresca
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo stampo formaggio
Per oliare;
Un bicchiere olio di girasole
Per friggere;
1,5 bicchierini olio di girasole
Per lo sciroppo;
1,5 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua

- # Il formaggio insalata si mette nell'acqua e si aspetta circa per una notte poi si pesta bene con la forchetta.
- # Primamente si prepara impasto in una ciotola profonda si mettono acqua uova e zucchero si miscelano alla sopra si aggiunge farina poi si continua ad impastare finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia riposare circa per mezz'oretta.
- # Imposta riposato si divide in 3 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione di sfoglia pronta sul tavolo Farinato.
- # Dopo i fianchi di sfoglia preparata si tagliano così si avrà una sfoglia quadrata.
- # Poi si taglia anche sfoglia quadrata in 4 pezzi uguali.
- # Le sfoglia quadrata si oia poi i pezzi tagliati si rimette in mezzo delle sfoglie.
- # Dentro dei pezzi tagliati si mette il formaggio poi spiegano da destra e da sinistra dal basso e dall'alto così diventano come il pacchetto.
- # Preparano 12 pezzi in questo modo.
- # Nella padella e si mette prima di riscaldamento si aggiunge kahriyat preparato. Si arrossiscono bene poi i dolci arrostiti si prendono in un vassoio alla sopra si mette lo sciroppo e si servono tra mezz'ora.

Nota: Kahriyat è una ricetta della zona di Mardin(provincia turca)in origine deriva dagli arabi.