



Pasta Piegata

Katlama Börek



3 bicchieri d'acqua
3 bicchieri d'olio
1,5 cucchiaini di sale
In quantità di farina
Per in mezzo;
150 gr di burro
150 gr di margarina
Per interno;
1 stampo di formaggio
1 mazzetto di prezzemolo
1 albume d'uovo
Per interno;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di latte

- # Primamente si prepara impasto. In una ciotola profonda si mettono sale l'acqua olio e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido. Poi impasto si lascia riposare circa per un'ora.
- # in questo momento si miscelano prezzemolo e formaggio.
- # Dopo del tempo impasto si condivide 20 pezzi uguali. Oggi pezzo si apre con il rullo sopra del tavolo farinato dimensione del piattino di dolce.
- # Alla sopra si mette dal burro sciolto. Prima si piega da parte destra e sinistra poi dal basso all'alto.
- # Dopo aver preparato tutti gli impasti si mettono nel frigo e si aspetta circa per 15 minuti.
- # Poi si leva dal frigo e si apre ugualmente. Si fa così per qualche volta.
- # Ultimamente in mezzo di impasto si mette dalla miscelata preparata e si ripiega.
- # Le poste preparate si fidano nel vassoio viaggio alla sopra si mette dalla miscela tuorlo d'uovo latte.
- # Se cucina nel forno riscaldato a 180° finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Sopra di pasta si può pizzicare anche sesamo oppure aneto.