



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

Rotolamento di Safranbolu

Safranbolu Bükmesi



1 pacco di lievito instant
2 bicchieri d'acqua calda
1 cucchiaino di zucchero
3 cucchiaini olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
250 grammi di carne macinata
3 cucchiaini olio vegetale
1 cipolla
2 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaino di yogurt
1 cucchiaino di burro

Primamente si prepara impasto. In una ciotola profonda si mettono lievito zucchero e l'acqua. Alla sopra si mettono olio vegetale e sale poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Poi si coperta impasto e si lascia a riposare circa per un'oretta.

In questo momento si preparano i materiali per interno. Nella padella si mette olio quando riscalda si aggiunge cipolla secca si arrossisce finché diventa rotondo per rotondo. Poi si aggiunge sale poi si leva dal fuoco.

Dopo aver fregato di carne macinata si aggiungono cipolle macinate spinaci Mecenate prezzemolo cipolle fresche sale e pepe nero poi se miscelano.

Impasto riposato si divide in sé pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo fare nato con il rullo larghezza di un vassoio.

La miscelata preparata si mette sopra dei 6 pezzi aperti ugualmente. I fianchi di impasto rimangono vuoti.

Poi impasto spiegata destra ed a sinistra le parti chiedo a te arrivano una sopra l'altra. I fini se schiacciano ed alla sopra si mette dalla Macerata preparata con uovo e yogurt. Poi si filano nel vassoio oliato.

Si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono. Dopo aver tolto dal forno si mette il burro alla sopra.

Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Interno di questa torta si prepara con carne macinata in quella zona.