



Rotolamento di Safranbolu

Safranbolu Bükmesi



1 pacco di lievito instant
2 bicchieri d'acqua calda
1 cucchiaiino di zucchero
3 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
250 grammi di carne macinata
3 cucchiai olio vegetale
1 cipolla
2 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di pepe nero
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaio di yogurt
1 cucchiaio 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 ppi si aggiunge la farina finchè 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 finchè 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.

Imposto riposato si condivide in sé pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo fare nato con il rullo larghezza di un vassio.

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

Poi impasto spiegata destra ed a sinistra le parti chieda 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 finchè 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.