



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 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 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 vuote.
- # 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.