



Pasticcerie di Kaytaz

Kaytaz Böreği



1 pacco di lievito
1 cucchiaiino d'acqua fresca
1 cucchiaiino di zucchero
1 bicchiere di ayran
Mezzo bicchierino olio di girasole
1 cucchiaiino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
Mezzo pacco di margarina
Per interno;
250 grammi di carne macinata di pecora
1 cipolla
1 cucchiaia salsa di pomodoro
1 cucchiaiino di sale
1 bicchierino d'acqua

Per fare l'impasto lievito l'acqua e zucchero si miscelano. Alla sopra si aggiungono ayran sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Poi ricoperta l'impasto e si aspetta circa per un'ora.

In questo momento se prepara interno per questo cipolla si pasta bene con la sale. Sopra si aggiungono carne macinata salsa e l'acqua poi si miscelano.

Impasto riposato si condivide 15 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato dimensione del piattino.

Alla sopra di impasto si mette dalla margarina sciolta. Poi si piega da sopra e da sotto.

Poi di nuovo si mette a margarina. Si coperta da destra e poi da sinistra così si avrà un impasto quadrata.

Tutti gli impasti si preparano ugualmente. Si fanno aspettare circa per 10 minuti per congelare di margarina.

Dopo di questo tempo impasto si rigrandisce con il rullo. Le pasticcerie si filano del vasaio oliato.

Dopo aver oliato sopra le pasticcerie si mettono dalla miscelata preparata ugualmente e poi si schiacciano.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché le pasticcerie si arrossiscono.

Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Pasticcerie di kaytaz è una ricetta che si prepara nelle provincie di mediterraneo della Turchia.