



## Pasticcerie di Kaytaz

Kaytaz Böreği



1 pacco di lievito  
1 cucchiaino d'acqua fresca  
1 cucchiaino di zucchero  
1 bicchiere di ayran  
Mezzo bicchierino olio di girasole  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per oliare;  
Mezzo pacco di margarina  
Per interno;  
250 grammi di carne macinata di pecora  
1 cipolla  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaino 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 èd una ricetta che si prepara nelle provincie di mediterraneo della Turchia.