



Gozleme con Salsiccia

Pastirmali Gözleme



Mezzo pacco di lievito
1,5 bicchieri d'acqua
Mezzo bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
150 gr di salsicce
1 uova
1 bicchiere di formaggio grattugiato
Per friggere;
Olio vegetale

- # In una ciotola profonda si mettono l'acqua fresca e lievito si miscelano con il dito.
- # Parlo sopra si aggiungono olio di girasole sale e la farina finché per avere un impasto mezzo morbida.
- # Impasto preparato il si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo del tempo impasto preparato si condivide 14 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione del piatto sul tavolo Farinato.
- # Alla sopra si mette prima o va miscelata poi se pizzica i pezzi di formaggio dopo si mettono le salsicce fettate.
- # Poi l'impasto si piega in due dal mezzo topo si schiacciano dai fianchi.
- # Nella padella si mette poco olio poi la padella si inserisce sul fuoco quando riscalda si mettono le gozleme preparate si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # servirsi in caldo.

Nota: Per arrossire ogni gozleme basta 2 cucchiaini di olio vegetale.