



Pasta Quadrata

Kare Börek



3 yufka
Per interno;
150 gr di carne macinata
1 bicchiere di bulgur
1 cipolla
4 cucchiali olio vegetale
1 bicchiere di noce
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 bicchierino d'acqua
Per coprire;
3 uova
1,5 bicchieri farina di mais
Per friggere;
2 bicchieri olio vegetale

Primamente si prepara interno; la cipolla si taglia in fine e si arrosisce nel olio caldo. Poi si aggiunge carne macinata e si cucina finchè succhia il liquido.

Poi si aggiunge bulgur insieme con sale pepe nero ed acqua. Si miscela e si coperta il coperchio.

Dopo aver riposato circa per 10 minuti si aggiunge noce e si miscela.

Yufka si mette una sopra l'altra. Prima si taglia in triangolo poi si tagliano ogni pezzo triangola.

Nella parte grosse si mette dalla miscelata preparata. Poi si piegano da destra e da sinistra poi si schiaccia e si rirotola e si schiaccia parte fine con lacqua.

Le uova si miscelano con poco sale. Poi le paste preparate si muovono dentro miscelata di uova e poi dentro farina di mais. Dopo si arrossiscono nell'olio caldo finchè prendere il colore d'oro.

Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di avere colore rosso nella farina di mais si può aggiungere un' po' pepe rosso.