



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Fagotto di Sahur

Sahur Bohçası



1 uova
1 bicchiere d'acqua
1 bicchiere di farina
1 cucchiaio olio vegetale
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
Olio vegetale
Per interno;
4 uova
1 bicchiere di burro
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
4 fetti di formaggi

- # Primamente si miscelano i materiali l'acqua uova ed olio vegetale.
- # Alla sopra si aggiungono farina il lievito e sale si miscelano poi si lasciano a riposare circa per 10 minuti.
- # La padella si voglia con olio vegetale e poi si inserisce sul fuoco dopo aver riscaldato si svuota 1/ 4 di miscelata preparata.
- # La padella si muove così la miscelata si allarga per fondo di padella. Così si cucina tutti e due a parte.
- # Si preparano quattro pezzi in questo modo.
- # Dopo nella padella la stessa si mette a burro e se pizzica sale dopo si rompono 4 e si coperta il coperchio si cucinano finché parte gialla delle uova diventano cucinate.
- # Uove cucinate si inverte sopra l'impasto cucinato. Poi si coperta come figura di fagotto.
- # Dopo si mette nello stampo di forma parte piegate arriva sotto.
- # Sopra di ogni pezzo si mette dai fetti di formaggi.
- # Dopo si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finché i pezzi di formaggi iniziano a sciogliere.

Nota: Uova tiene pieno per questo nel mese di Ramadan di notte si preferisce di consumare uova.