



Borek di Luna

Ay Böreği



1 bustina di lievito
1,5 bicchieri d'acqua
1 bicchierino di zucchero 2 cucchiaini di sale
In quantità di farina Per oliare;
Mezzo pacco di burro
Per interno;
250 grammi di carne macinata
1 cipolla
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 uova

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero e sale si miscelano dopo si aggiunge il lievito miscelata con la farina.
- # Si aggiungi alla farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo si coperta e si lascia ad aspettare circa per 45 minuti in un ambiente fresco.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno cipolla si macina infine e si arrossisce nell'olio poi si aggiunge carne macinata si arrossisce finché lascia liquido e risucchia.
- # Dopo se pizzicano Sale e Pepe Nero poi si leva dal fuoco e si lascia raffreddare.
- # Impasto riposato si condivide 5 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato abbastanza fine.
- # Sopra che ogni pezzo aperto si mette qualche cucchiaino dal burro sciolto e dopo si fa il rullo e si lascia ad una parte.
- # Si prepararono ugualmente anche gli altri impasti.
- # Si prende primo rullo e si taglia con il coltello larghezza di quattro dita poi si schiaccia da parte sotto e sopra.
- # Dopo si apre grandezza di piattino. Al fianco si mette dalla miscelata preparata Poi si coperta come la focaccia dopo si fa come figura di luna.
- # Borek preparati si infilano nel vassoio oliato olio rimasto uova si miscelano bene dopo si mette sopra di borek.
- # Il vassoio riscaldato si inserisce nel forno a 180 gradi si cucina circa per 25 o 30 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota :Borek di luna è una ricetta quasi dimenticata della zona di Ankara.