



Piadina con Erba Isirgan

Isirgan Otlu Gözleme



1,5 bicchieri d'acqua
2 cucchiali olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
Per interno;
250 gr di erba isirgan
Mezzo tazza di caffè olio vegetale
1 fetto di formaggio (100gr)
1 cucchiaio di peperoncino a rosso
1 cucchiaiino di sale
Per oliare;
1 tazza di caffè olio vegetale

- # In una ciotola si mettono l'acqua olio vegetale e sale si miscelano dopo si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo poi impasto si mette ad una parte per un'ora.
- # Per la preparazione di materiali interno erba si macina formaggio si pesta olio vegetale peperoncino e sale si miscelano bene.
- # Dopo impasto preparato si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di vassoio.
- # In mezzo di sfoglia aperta si mette dalla miscelata poi si mette olio con spazzolino e dopo si piega.
- # Si preparano tutti 8 pezzi ugualmente Così diventano come figura di quadrato.
- # Nella padella a pressione si mette olio dopo aver riscaldato gli impasti preparati si arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa erba serve per buttare fuori le cose fastidiose nel corpo.