



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

Oliare Liscio

Düz Yağlama



1 pacco di lievito
1 bicchiere di latte freddo
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
2 cucchiai di burro
200 gr di marmellata

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca latte e lievito si miscelano finché lievito si scioglie.
- # Poi si aggiungono sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo impasto preparato si coperta e si lascia ad aspettare in un ambiente fresco circa per un'ora.
- # Dopo un'ora impasto si divide in 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di padella.
- # La padella si inserisce sul fuoco medio dopo aver riscaldato si mette primo pezzo di impasto aperto e Si arrossisce tutte e due facciate.
- # Impasto arrossito si prende nel piatto da servire poi alla sopra si spalma burro e marmellata..
- # Si cucinano ugualmente anche gli altri pezzi e poi di nuovo alla sopra si spalma burro e marmellata.
- # Si possono tagliare in triangolo o si fanno i rulli per servire.

Nota: Questa ricetta è regionale della zona di Kayseri.