



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

Lancio di Cucchiaio

Kaşık Atması



1 uova
2 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di farina
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 cucchiai di burro
200 gr formaggio
Mezzo bicchiere di noce

- # In una ciotola profonda si mettono uova l'acqua e sale si miscelano poi si aggiunge la farina setacciata.
- # In una pentola si mettono 7- 8 bicchieri d'acqua e può passare quando arriva al momento di bollire dall'impasto prendono i pezzi con il cucchiaio e si lasciano dentro l'acqua bollente.
- # Quando gli impasti arrivano sopra l'acqua significa cucinate. Continua ugualmente finché finisce tutto l'impasto.
- # Gli impasti cucinati si prendono nel piatto da servire. Alla sopra si mettono burro riscaldato formaggio grattugiato e noce pestato.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Ankara.