



## Borek Incotto sul Foglio

Sacda Çiğ Börek



2 bicchieri d'acqua  
1 pangrattato interno  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
300 gr di carne macinata di pecora  
2 cipolle  
2 pepe italiane  
1 pomodoro  
10 prezzemolo  
Mezzo cucchiaino salsa di pepe  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale

- # Nella ciotola da impastare si mettono pangrattato un po' l'acqua poi si impastano bene.
- # Dopo si aggiungono sale l'altra metà d'acqua e la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido. Dopo impasto preparato si coperta e si lascia per una parte circa per mezz'ora.
- # In questo momento si preparano i materiali di interno. Le cipolle si grattugiano pomodoro si tagliano in piccole pepe e prezzemolo si macinano.
- # I materiali preparati si miscelano con carne macinata salsa Sale Pepe Nero ed olio vegetale si miscelano.
- # Impasto riposato si divide in 20 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di piattino di dolce.
- # Al fianco si mette dalla miscelata preparata e si coperta come figura di mezza luna. I fianchi si tagliano.
- # Nella padella si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ricetta è riservata della zona di Adana. Pangrattato serve fermentare di impasto.