



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

Eğirdek

Eğirdek



2 uova
1 bicchierino di ceci
1 cucchiaino di sottaceto
1 bicchierino di latte fresco
1 uovo
1 bustina di lievito
In quantità di farina
Per friggere;
Olio vegetale
Per la sopra;
Zucchero semolato

- # Nella ciotola da impastare si mettono Uova yogurt sotto aceto ed olio vegetale si miscelano bene con una forchetta.
- # Alla sopra si aggiunge il lievito miscelato con la farina e farina setacciata finché diventare un impasto mezzo morbido.
- # Dopo impasto preparato si coperta e si mette per riposare circa mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora si prendono i pezzi grandezza di noce dall'impasto preparato e dopo di questi pezzi si mettono sopra di un filtro e si schiacciano così si fanno le figure.
- # I pezzi preparati si arrossiscono con olio caldo.
- # Poi si prendono nel piatto da servire ed alla sopra si pizzica zucchero semolato.

Nota: Questa ricetta si prepara in Azerbaijan per offrire ai parenti dei ragazzi giovani soldati.