



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

Zervet

Zervet



1 bicchiere d'acqua
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
1 uova
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
450 gr carne di pecora tagliata in dado
1 cipolla
2 fetti di formaggi
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 tazzina di caffè olio vegetale
Per oliare;
Mezzo pacco di margarina

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca latte fresca uova e sale si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido poi impasto preparato si coperta e si lascia per mezz'ora.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si aggiungono le carne si arrossisce finché succhia il liquido poi si leva dal fuoco.
- # La cipolla si taglia in piccole poi si aggiunge il sale e si schiaccia. Formaggio si pesta prezzemoli si tagliano.
- # I materiali preparati si aggiungono sopra di carne arrostiti insieme con pepe nero.
- # Impasto riposato si divide in due pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato abbastanza fine dopo alla sopra si mette dal burro sciolto con il cucchiaino.
- # Primamente si fa il rullo dopo spiega come la figura di rosa. Quando si arriva in mezzo si mette uno sopra l'altro.
- # Si prepara ugualmente anche l'altro pezzo di impasto poi si inseriscono nella parte sopra del frigorifero per 10 minuti.
- # Dopo 10 minuti si mettono sul tavolo farinato e si aprono con il matterello grandezza di vassoio.
- # Alla sopra si mette dalla miscelata preparata.
- # Anche l'altro pezzo di impasto si apre ugualmente che si coperta sopra di miscelata poi si schiacciano i fianchi.
- # Dopo si taglia con il coltello in triangolo e dalla sopra si mette burro sciolto con il cucchiaino.
- # Dopo si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucina finché arrossisce. (più o meno 45 minuti).
- # Si può servirsi caldo oppure fresco.

Nota: Zervet è una ricetta provincia di Bingöl. In quella zona si può usare anche carne arrosaita per il poato di carne tagliata in cubo.