



Rotolamento di Sahur

Sahur Sarması



1 uova
1 albume d'uovo
2 patate
1 tazza di caffè olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo pacco di burro
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Le patate si bolliscono e poi si sbucciano e grattugiano.
- # Alla sopra si aggiungono uova albume d'uovo olio vegetale yogurt si miscelano con una forchetta.
- # Alla sopra si aggiungono sale lievito miscelata con la farina e farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto si divide in 3 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di piatto da servire.
- # Alla sopra si mette dal burro sciolto e si aspetta circa per 5 o 6 minuti per freddare burro.
- # Dopo si fa il rullo da parte sotto dell'impasto. Si fa rullo anche parte sopra.
- # Dopo si taglia dal mezzo con il coltello così si fa due rulli.
- # I pezzi preparati si tagliano grandezza di 2 dita si fa ugualmente anche agli altri impasti.
- # I pezzi preparati si filano nel vassoio oliato parte piegate arrivano parte sopra.
- # Sopra di impasti si mette dal tuorlo d'uovo con lo spazzolino.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta si prepara in breve tempo per questo motivo non serve aspettare l'impasto.