



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

Borek di Sigaretta

Açma Sigara Böreği



1 bicchiered'acqua
1 cucchiaio di yogurt
1 cucchiaiooliovegetale
Mezzocucchiainosale di limone
1 cucchiaino di sale
Inquantità di farina
Per interno;
Mezzostampo di formaggio
Per friggere;
Oliovegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettonol'acqua yogurt olio vegetale sale di limone e sale alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo sopra di impasto preparato si coperta e si lascia circa per un'ora.
- # Dopo l'impasto preparato si condivide 4 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre con il mattarello abbastanza fine sul tavolo farinato.
- # Dopo ogni pezzo si taglia in 12 pezzi uguali come la forma triangolo. Nelle parte grosse si mette dal formaggio pestato.
- # Dopo si piegano da destra e da sinistra così si fa il rullo. I fini si schiacciano. Si preparano ugualmente anche gli altri pezzi di impasto.
- # Si arrossiscono nell'olio caldo finché diventano colore d'oro.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Sale di limone serve per farsi croccante di impasto.