



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

Gavma

Gavma



4 yufka pronte
1 lt di farina
1 pacco di lievito
1 zucchero quadrato
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
3 cucchiai di burro
Per interno;
2 bicchieri di cokelek

- # Primamente si fa impasto. Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua farina setacciata e lievito si moscelano finche per avere un impasto omogeneo.
- # Si coperta impasto preparato e si lascia cosi circa per 1 ora.
- # Poi il vassajo si olia bene e poi yufka si inserisce i fianchi si rimettono sopra e si mette il burro.
- # Sopra di yufka si mette dal impasto preparato. Poi si rimette il burro.
- # Poi si mette secondo yufka e dopo si pizzica cokelek alla sopra.
- # Si mette ugualmente anche terzo yufka e si rimette olio.
- # Poi si mette ultima yufka e impasto alla sopra si mette olio .
- # Gavma si lascia ad una circa per 20 minuti.
- # Dopo si taglia in forma quadrata e si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi circa per 45 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Gavma èd una sapore regionale della zona di Samsun.