



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

Feittelle di Circasso

Çerkez Gözlemesi



1 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di pepe rosso in polvere
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di sale
Per interno;
2 patate
Per oliare;
Burro

- # Nella ciotola da miscelare si mettono acqua pepe pepe nero e sale poi si miscela con il dito.
- # Alla sipra si aggiunge la farina finche per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo sopra si coperta. Si lascia circa per un ora a riposare.
- # In questo momento le patate si bolliscono poi si sbuciano e si grattugiano poi si aggiunge sale e si miscela.
- # Impasto riposato si divide in 10 pezzi. Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza piattino di tè.
- # In mezzo si mette dalla miscelata di patata e poi i finachi si piegano verso in mezzo e poi si rotolano.
- # Dopo di nuovo si rotolano e si riaprono i pezzi. Poi si apre di nuovo grandezza piatto di dolce.
- # Padella si mette sul fuoco e si riscalda. Poi si arrossiscono bene tutti due faciate.
- # I pezzi cucinati si oliano bene con il burro.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nella ricetta originale usare pepe nero e si può decidere.