



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

Copertura di Alasehir

Alaşehir Kapaması



2 uova
3 cucchiari di yogurt
5 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo kg di carne macinata
2 cipolle
1 pomodoro
Mezzo cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
10 o 15 prezzemoli
Per la sopra;
Olio vegetale

Primamente si prepara impasto. Nella ciotola da impastare si mettono yogurt ed uova. Si miscelano bene. Si aggiunge la farina finche per avere un impasto morbido.
Poi la sopra di impasto si coperta e si lascia cosi per mezz'ora.
In questo momento si preparano i materiali per interno. La cipolla si macina infine e si arrossisce con il burro.
Poi si aggiunge carne macinata e salsa. Dopo qualche minuti si aggiungono i pomodori tagliati e sale.
Si aggiungono prezzemolo macinato e pepe nero subito prima da levare dal fuoco.
Impasto si divide in 8 pezzi ed ogni pezzo si apre grandezza di un vassoio poi si tagliano in forma di croce. Così in totale si avranno 8 pezzi. Ogni pezzo si mette nella tazza poi in mezzo si mette dalla miselata preparata poi si copre come pasta.
Parte piegate arriva sotto e così si filano nel vassoio oliato ed alla sopra si mette olio.
Si cucian nel forno riscaldato a 180 gradi finchè arrossiscono bene.
Servirsi in caldo.

Nota: Copertura di Alasehir ed una ricetta riservata alla zona di Manisa.