



Gozleme al Sugo

Soslu Gözleme



16 impasti di milfoy
300 gr di carne macinata
1 cipolla
Mezzo tazza di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt con aglio
Per il sugo;
1 cucchiaio di salsa
2 cucchiali di olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'acqua

- # Primamente la cipolla si taglia in fine. Si arrossiscono bene.
- # Poi si aggiunge carne macinata e si cucin finchè lascia e risucchia il liquido. Poi si aggiungono sale e pepe. Poi si leva dal fuoco.
- # Per il sugo; Salsa ed olio vegetale si mettono in una ciotola poi si arrossisce finchè via pudore di salsa. Poi si aggiungono sale ed acqua. Si cucinano per una schiumata.
- # Si prendono 2 impasti di milfoy e si mettono uno sopra altro. Si apre con il materello larghezza di una manciata.
- # Così si prepara 8 pezzi. Alla sopra si mette carne macinata.
- # Ai fianchi si mette acqua con spazzolino per picicare. Poi si coprono secondo impasto.
- # Poi si arrossiscono tutte e due facciate.
- # Poi si prende nel piatto da servire. Dopo si taglia con il roulette.
- # Alla sopra si mette yogurt poi si mette sugo di salsa.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con carne macinata.