



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 cucchiai 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 rulette.

Alla sopra si mette yogurt poi si mette sugo di salsa.

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