



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

Pane Parata

Parata Ekmeği



4 bicchieri di farina
1 cucchiaino di sale
In quantità d'acqua
2 cucchiari di burro

- # Farina si mette nel vassoio ed in mezzo si apre.
- # Si mettono sale ed un po' acqua. Si comincia ad impastare.
- # Si continua ad impastare finché arriva alla coerenza di mezzo morbido.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia a riposare per mezz'oretta.
- # Poi si divide in 9 pezzi uguali. E si rotolano.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza del piatto di dolce. Poi alla sopra si mette dal burro sciolto.
- # Poi si fa il taglio dal centro verso ai finachi. Si rotola da questo taglio come figura di cono.
- # Impasto si schiaccia da parte alto e dopo si riapre la stessa grandezza con il mattarello.
- # I pezzi preparati si cucinano nella padella riscaldata. I pani cucinati si levano dalla padella.
- # In genere servirsi insieme con le ricette di carne.

Nota: Pane di parata è una tariffa speciale d'India. Si può sapere con il nome di piadina indiana.