



Ebesut

Ebesüt



1 pacco di lievito
1 cucchiaio di zucchero
1,5 bicchieri di latte
1 albume d'uovo
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaiino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 cucchiaio di burro
1 tazza di noce
2 cucchiali di zucchero
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola da miscelare si mettono le evito un po' farina zucchero si miscelano con il dito.
- # Alla sopra si aggiungono latte olio di girasole sale e Farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi sopra di impasto preparato si coperta e si lascia ad un posto circa per un'ora.
- # Dopo un'ora in pasto preparato si condivide 12 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato in Ovale grandezza interno di un mano.
- # Alla sopra di ogni pezzo prima si mette il burro sciolto poi se pizzica noce miscelato con il zucchero.
- # Dopo tutti i pezzi si fanno il rullo. Poi si piegano come borekdi rosa e parte piegata arriva sotto.
- # I pezzi prepararsi filano nel vassoio oliato e si riposano circa per 15 minuti dopo alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 20 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Ebesut è un borek della zona di Beypazari provincia di Ankara.