



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

Pane Farcito

Ekmek Dolması



Levito fresco grandezza scatola di un fiammifero
7 tazze di farina
Tagliare 2 pezzi di zucchero
2 tazze di acqua
1 pizzico di sale
1 uovo
Per il ripieno;
500 gr. agnello
4 cucchiaini di olio vegetale
2 cipolle
2 pomodori
1 cucchiaino di peperoncino rosso
Sale e pepe

- # Levito si mette nella pentola d'impastare in diviso insieme con zucchero e con 1 bicchiere d'acqua calda.
- # Dopo aver sciolto bene si aggiungono albume d'uovo, sale ed acqua che rimasta si mescolano. Si aggiunge la farina piano piano e aderisce un impasto omogeneo.
- # L'impasto si copre e si lascia a riposare per 1 ora.
- # In questo momento si prepara l'interno. Carne ed olio si arrossiscono dopo carne ha preso l'liquido se stesso, si aggiunge la cipolla secca.
- # Dopo cucinato la cipolla si aggiungono i pomodori tagliati e sbucciati grandezza di ceci.
- # Dopo aver cucinato i pomodori si aggiungono la salsa di pepe, sale e peperone, così si continua a cucinare ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Durante freddare ripieni, l'impasto si divide in 8 pezzi uguali. Si fanno rotondi e poi si mettono nel vassoio oliato. Sopra si mette tuorlo d'uovo. Si cucina nel forno riscaldato a 210 gradi finché gli impasti si arrossiscono.
- # Si sprutta un pò d'acqua dopo ha tolto dal forno.
- # Dopo ha freddato sopra si taglia come un coperchio e dentro si scava.
- # Ripieno che preparata s'infiltra e si inserisce nei pani scavati ugualmente.
- dopo che riempito i pani si richiudono i pani tagliati come il coperchio.
- # Si ri mette nel forno con vassoio e dopo ha cucinato 5 - 10 minuti si toglie dal forno. Si prendono nel piatto da servire e fianchi si mette la parte liquido del ripieno. Si servirs a caldo.

Nota: Interni di pani scavati si possono usare nella preparazione polpette coem ingredineti.