



Popetta Rullo con Carne

Etli Rulo Börek (Strudel)



250 gr. carne di agnello
3 cipolle medie
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di olio vegetale
2 uova
2,5 tazze di farina
Mezza tazza di olio di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
Una mezza bustina di lievito
1 tazza da caffè di acqua calda

- # Si arrossiscono insieme le cipolle tagliate, olio e carne.
- # Dopo che morbida carne si aggiungono sale e pepenero.
- # Durante raffreddamento interno della polpetta si prepara l'impasto.
- # Si apre in mezzo della farina, si mette in una parte tuorlo dell'uovo per sviluppare la sopra, si avra un impasto morbido con usare carbonato, sale, olio di girasole ed acqua calda. L'impasto si rilassa per 1 ora.
- # L'impasto si apre mezzo cm di spessore e 20 - 30 cm di larghezza in rettangolo.
- # Si fa qualche nastro dal fianco di yufka aperto.
- # In mezzo della yufka si mettet miscela che preparata e poi la yufka si piega come rullo.
- # La parte piegate viene sotto.
- # I nastri separati si mettono in croce e così si da le figure.
- # Sopra si sviluppa tuorlo d'uovo. Si cucina per 25 minuti nel forno riscaldato a 170 gradi.

Nota: In questa polpetta per interno si possono mettere formaggio e patata anche.