



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

Polpetta di Pigo

Tembel Böreği



1 tazina di caffè olio vegetale
2 uova
1 bicchiere di latte
2 cucchiari di yogurt
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina
1 bicchiere olio di fritta

- # Si miscelano tutto gli ingredineti.
- # Si aggiunge la farina con miscelare.
- # Si aggiunge la farina e si arrossisce finchè l'impasto divenata morbido dell'orecchio.
- # L'impasto si alascia a riposare per 1 ora.
- # L'impastro riposato si divide in 4 pezzi uguali.
- # Si apre con il rullo .
- # Si tagliano come figura di baklava.
- # Si arrossiscono nell'olio riscaldato finchè prende il colore d'oro.

Nota: Questa polpetta è pratica e molto buono. Si servirsi insieme con formaggio a bianco.