



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

Polpetta di Confezione

Bohça Böreği



Polpetta di Confezione BOHCA BOREGI
Ricette delle Polpette

Lievito fresco grandezza una scatolaina di fiammifero
4 bicchieri d'acque
Mezzo bicchiere di latte fresco
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino d'olio vegetale
2 zuccheri quadrati
1,5 cucchiaini di sale
Per interno:
2 patate medie
1 cipolla media
1 cucchiaino sale, pepenero
1 cucchiaino peperoncino a rosso
1 - 3 rami di prezzemolo
1 cucchiaino d'olio vegetale

Nella ciotola d'impastare si mette lievito in diviso 2, sopra si svuota latte fresca e zuccheri, si mescolano.

Sopra di questi si aggiungono un uovo, 1 albume d'uovo, sale, yogurt e 4 bicchieri di farina, dopo l'impastamento un pò si aggiunge olio vegetale. Così l'impasto si impastire poi sopra si coperta e lascia a 45 minuti a riposare.

Durante riposando l'impasto. Si prepara la miscela d'interna. Per questo le patate dopo bollimento si pestano bene con la forchetta. Sopra si aggiungono la cipolla macinata bene, rami di prezzemolo macinati, pepenero, olio vegetale. Poi questi si miscelano.

L'impasto riposato si divide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre come grandezza di un piatto.

L'impasto che aperto si taglia a 16 pezzi uguali a quadrati. In mezzo della ogni quadrata si mette dalla miscela con patate. I finichi si piegano come confezione in traverso. (si fa 32 unità di polpette).

Le polpette si inseriscono in vassoio unto. Nel vassoio si fanno aspettarsi per 20 minuti. Sopra sopra si guida il tuorlo d'uovo.

Il vassoio si mette nel forno fresco e poi il forno si regolarizza a 180 gradi. Dopo averli cucinati per 30 minuti si servono a caldo.

Nota: Questa ricetta si può prepararsi con usarsi gli altri ingredienti e tagliarsi gli impasti grandi.