



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

Polpetta di Pacanga

Paçanga Böreği



1 kg. di pasta a sfoglie (6 pezzi)
15 fetti pancette
1,5 bicchieri di formaggio bianco grattugiato
2 pomodori normali
4 pepe ciarliston
1,5 bicchieri di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 uova
1 cucchiaino di sale

I pomodori si sbuciano e poi si tagliano piccolo, le pancette si tagliano fine , i semi delle pepe si fanno uscire e si tagliano come le pancette.

Gli ingredineti tagliati si prendono in una piatta. Dentro si aggiungono il tuorlo d'uovo, formaggio e sale , si mescolano bene.

Si sviluppa dalla miscela di yogurt e olio sul primo triangolo poi sopra si mette secondo pezzo trinagolo e si fa lo stesso.

Nelle parte grosse delle sfoglie triangolate si inserisce dalal misscela con pancetta, si piegano in rullo non tanto stretto.

Dopo aversi preparatao tutti 24 polpette di pacanga si mettonono nel vassoio oliato, sopra si sviluppa il tuorlo d'uovo.

Si cucinano per 30 minuti nel forno riscaldato a 190 gradi.

Si fanno servirsi a fresco.

Nota: Polpetta di pacanga con pochi cambiamenti è una ricetta dalla cucina d'Ottomano.