



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

Polpetta d'Acqua

Su Böreği



4 uova
2 bicchieri di acqua
6 cucchiari di yogurt
1,5 cucchiaini di sale
Farina finchè può
Per interno:
1 bicchiere di olio vegetale
Una feta grande di formaggio bianco
1 albume d'uovo
Per laminarsi la pasta:
1,5 tazze di farina
Per la sopra:
1 tuorlo d'uovo
Mezzo bicchiere di latte

- # Si mescolano uova, yogurt, l'acqua e farina così si avrà l'impasto. Quest'impasto si impasta minimo 5 - 6 minuti. poi si lascia a riposare sopra coperta per 15 - 20 minuti.
- # Dopo di questo tempo l'impasto si divide in 10 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre più grande del vassoio da cucinare di polpetta.
- # Prima sfoglia si mette nel vassoio senza bollirsi.
- # Gli altri impasti si aprono e poi si mettono nell'acqua salata e bolente senza deformarsi proprie, dopo bollimento di 1,5 - 2 minuti si tolgono e si mettono nell'acqua fresca che in un piatto largo.
- # Le prime 5 paste si oliano e si mettono nel vassoio .
- # Sopra della quinta si mette tuorlo d'uovo e formaggio grattugiato.
- # Le altre 5 paste si fanno le stesse operazioni e poi si rimettono nel vassoio.
- # Il più sopra della polpetta si mette la miscela dal tuorlo d'uovo , olio vegetale e da latte che aumentate.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi per 50 minuti.
- # Si fettano e si servono fresche.

Nota: Preparazione di questa ricetta è importante d'impastamento di pasta. Nell'acqua di bollimento se si aggiunge 1 cucchiaino d'olio vegetale è meglio così si bolliscono meglio le sfoglie di pasta.