



Polpetta a Sipsak

Şipşak Böreği



3 paste sfoglie pronte
1 bicchiere grattugiato di formaggio
4 - 5 rami di aneto
Mezzo bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaio di nigella
1 litro d'acqua

- # Le sfoglie pronte si tagliano in forma di più. Si avre 12 pezzi trinagoli perchè da ogni pezo escono 4 pezzi trinagoli.
- # Nella parte grosse delle sfoglie si mette abbastanza in lunghezza dalla miscela che prepararata da formaggio ed aneto macinato.
- # Si inizia a farsi rullo da parte formaggio. Poi si farsi ruotare intorno al suo proprio così si avra la figura di rosa.
- # Tutte le polpette si preparano così e poi si inseriscono in un vassoio .
- # Sopra delle polpette si svuota 1 litro d'acqua e si lascia per 1 ora ad aspettare.
- # Dopo di questo tempo le polpette si tolgono dal acqua e si schiacciano poi si mettono nel vassoio oliato.
- # Sopra delle polpette con sapzzola si mette olio e poi si cosparge nigella.
- # Poi vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi e si lascia a cucinare finchè le polpette diventano colore viaola chiara.
- # Servirsi dopo frescate.

Nota: Il colore naturale di questa ricetta è viola chiara. Se si lascia in forno per arrossimento di più si diventa secca.