



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

Sottobichiere

Bardak Altı



3,5 bicchieri di farina
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere di olio vegetale
Mezzo bicchiere d'acqua
1,5 cucchiaini di sale
Per la miscelata;
250 gr. di carne macinata senza grasso
1 cipolla secca media
1 pepe italiana
1 cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
4 rami di prezzemoli
Olio per friggere

Nella ciotola d'impastare si mettono yogurt, lievito olio vegetale, l'acqua e sale. I materiali si mischiano bene.
Sopra si aggiunge la farina finché impasta. Poi l'impasto preparato si lascia a riposare per mezz'ora.
In questo momento si prepara la miscelata per interno. Per questo si mischiano bene la cipolla tagliata finemente, le salse, uova, pepe italiane tagliate finemente e sale.
L'impasto riposato si divide in 12 pezzi e poi si rotola nelle mani, poi si apre con rullo e o con le mani grandeza di un piatto di dolce.
Dopo che aperto tutto l'impasto, si bagnano dal mezzo con il dito. La miscelata preparata si divide nei impasti. E si schiaccia da sopra e i fianchi si piegano.
Si arrossiscono nell'olio caldo prima la parte con carne macinata e poi l'altra parte. Poi si mettono sopra la tovaglia carta.
Servirsi in caldo.

Nota: Si deve essere attento perché sottobichiere si salta durante arrostito.