



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

Gozleme

Gözleme



Lievito grandezza di scatolaina fiammifero
2 bicchieri d'acqua fresca
1 cucchiaino d'olio vegetale
2 zuccheri a quadrati
5 bicchieri di farina
1 cucchiaino di sale
Per interno;
1 bicchiere d'olio vegetale
Formaggio bianco grattugiato

- # Nella ciotola si mettono lievito, zuccheri a quadrati e l'acqua fresca .
- # Si mescolano finchè questi materiali si sciolgono.
- # Sopra si aggiungono olio vegetale, sale e farina piano piano finchè impastisce, così si impasta per un po' (si avrà un impasto mezzo morbido).
- # L'impasto si lascia a riposare sopra coperto per 40 - 45 minuti.
- # L'impasto riposato si divide in 12 pezzi.
- # Ogni pezzo si apre come un vassoio piccolo. Sopra si mette 1 - 2 cucchiaini di olio vegetale.
- # Sopra della piastra oliata si mette formaggio bianco grattugiato. Prima le parti destra o sinistra si piegano. Dopo oliato un po' si piegano le parti sotto e sopra. Così si forma una figura di rettangolo.
- # Si cucinano tutte e due le parti per un po' finchè si colorano nella pentola a pressione un po' oliata .
- # Si servono caldi oppure freschi.

Nota: Gozleme si può preparare con diversi ingredienti. Gli ingredienti preparati si mettono ad una parte e l'altra parte si copre sulla parte con degli ingredienti così si può preparare una gozleme semicerchio.