



Gozleme

Gözleme



Lievito grandezza di scatolina fiammifero
2 bicchieri d'acqua fresca
1 cucchiaio 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 materili si sciogliono.
- # Sopra si aggiungono olio vegetale, sale e farina piano piano finchè impastisce, così si impasta per un pò (si avrà un impasto mezzo morbido).
- # L'impasto si lascia a riposare sopra coperta per 40 - 45 minuti.
- # L'impasto riposato si condivide in 12 pezzi.
- # Ogni pezzo si apre come un vassoio piccolo. Sopra si mette 1 - 2 cucchiali di olio vegetale.
- # Sopra della piatta oliata si mette formaggio bianco grattugiato. Prima le parti destra o sinistra si piegano. Dopo oliato un pò si piegano le parti sotto e sopra. Così si varrà una figura di rettangolo.
- # Si cucinano tutte due parti per un pò finchè si violano nella pentola a pressione un pò oliata .
- # Si servirsi caldo oppure fresco.

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