



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

Torta Salata d'Apredista

Çırak Böreği



2 uova
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchierini di latte
1 cucchiaino di salsa
5 bicchieri di farina
1 cucchiaino di carbonata
1 cucchiaino di sale
Per interno;
4 patate bollite
2 cipolle secche
1 bicchierino d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di peperoncino a rosso
Per la sopra;
1 bicchiere di latte fresco

Nella ciotola d'impastimento si mettono olio vegetale, latte, salsa, 1 uova, 1 albume d'uova, sale, carbonata questi si miscelano bene. Sopra pisno pisno si aggiunge la farina con impastare. Si avra impasto mezzo morbido.

Durante riposando l'impasto si prepara la miscelata d'interno. Le cipolle si tagliano fine, arrossisce nell'olio vegetale, sopra si aggiungono le patate bolite e grattugiate, si aggiungono sale e peperoncino rosso, questi si miscelano qualche volta sul fuoco poi si tolgono dal fuoco, si lasciano a freddare.

L'impasto riposato si divide in 4 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rulo dimensione di vassoio del forno. L'impasto primo si mette perfettamente sul vassoio. Sopra si oglia bene con olio vegetale.

Sopra si mette secondo pezzo e sopra di quello si mette la miscelata preparata.

Sopra di miscelata si mette terzo pezzo poi si oglia di nuovo e mette quarto pezzo poi tutta la sopra si mette bene tuorlo d'uovo con la spazzolina. Poi si fettano come dimensione di scatola fiammifero.

Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finché si arrossisce bene. (circa mezz'ora)

Quando inizia a freddare sopra si mette latte fresco. Si serve dopo riposato per un po'.

Nota: Se volendo di farsi torta piccante allora nel impasto si mette salsa di pepe per il posto salsa di pomodoro.