



Torta Salata di Sariyer

Sariyer Böreği



2/5 pacchi margarina o burro (150 gr.)
1 bicchierino olio di mais
Mezzo bicchiere di zucchero a velo
1 bicchiere di yogurt
1 uova
1 bustina di dolce neve
1 bustina di vaniglia
Abbastanza farina
Per interno;
250 gr. carne macinate di vitello
2 cipolle medie
1 bicchiere piselli a scatola
1 cucchiaio uva d'ucello
Mezzo cucchiaino di pepenero
8 - 10 rami di prezzemoli

- # Un pò di farina si svuta sopra il tavolo e si apre in mezzo . si mettono in mezzo 1 bicchiere d'acqua, 1 uova, albume d'un uovo e sale.
- # Si aggiunge la farina durante impastato si avra un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto si copre con uno straccio e si lascia ad aspettare per mezz'ore e poi si fa il rullo sul tavolo poi si taglia con il coltello in 12 pezzi.
- # I pezzi tagliati si rotondono con le mani e poi si lasciano a riposare per 15 minuti.
- # In questo tempo la margarina si scioglie sopra il fuoco medio. Poi si toglie dal fuoco e si aspetta di freddarsi dopo aversi freddato si miscela con il cucchiaio .
- # I pezzi riposati si aprono dimensione del piatto.
- # Sopra si mette olio sciolto ppoi si piegano da tutte le parte poi nella parte senza olio si oia. poi i questi si piegano da sotto e da sopra alla fine come viene in quadrato.
- # Dopo aver preparatoo tutti i pezzi si filano nel vassoio oliato. Poi si coperta con il nailone e si mette nello frigo.
- # L'impasto rimane per 1 ora circa nello frigo , in questo momento si prepara la miscelata per mettersi interno.
- # Nella ciotola si mette olio vegetale dopo riscaldato si aggiunge uva d'ucello quando le gonfiano si fanno uscire a fuori e si filtrano. Poi nello steso olio si mettono le cipole tagliate quando diventano viole si aggiunge la carne macinata. Poi si toglie la ciotola dal fuoco.
- # Gli impasti duri si tolgono dallo frigo. Ogni pezzo si apre come rettangolo abbastanza. Si aprono sottile più possibile che ha .
- # Ogni impasto aperto si taglia in due dal mezzo. (cosi saranno 24 torte salate) In mezzo si mettet dalal miscelata fredda. si rotolano con chiudere i fianchi da destra e sinistra. Diventano come rullo.
- # Si filano nel vassoio oliato come le parti piegati arrivano sotto .
- # Sopra si mette il tuorlo d'uova . Si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi finchè le sopra si arrossiscono bene.
- # Si servono in caldo.

Nota: Gustoso della torta salta di sariyer è quella che si prepara con la caren macinata. Questa torta si può prepararsi con papata, spinaci e formaggio.