



Torta Salata di Sariyer

Sarıyer Böregi



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'uccello
Mezzo cucchiaiino 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, albumi 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 fredaresi 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 olia. 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 nelo frigo , in questo momento si prepara la miscelata per metteresi interno.

Nella ciotola si mette olio vegetale dopo riscaldato si aggiunge uva d'uccello 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 tolgoni 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 metet dalal miscelata freddata. si rotolano con chiudere i fianchi da destra e sinistra. Diventano come rullo.

Si filano nel vassoio oliato come le parti piegati arrivono sotto .

Sopra si mette il tuorlo d'uova . Si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi finchè le sopra si arrossiscono bene.

Si serviscono in caldo.

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