



Torta Salata Incucinata

Çiğ Börek



1 uova
1 bicchiere di l'acqua mezza kalda
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 gr. carne macvinata senza grassa
1 pomodoro grosso
1 cipolla grossa
Mezzo mazzatto di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
Mezzo bicchierino d'acqua
Olio vegetale per friggere

- # Uova si rompe in una ciotola , sopra si possono aggiungere l'acqua meza calda, sale poi si miscelano.
- # Si aggiunge la farina finchè si avra un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto si lascia a riposare per mezz'ora coperta.
- # Si prepara la miscelata d'interno. Si grattugiano pomodoro e cipolla. Si pesta finemente il prezzemolo. Carne macinata si miscela con pepenero sale e con l'acqua di un bicchiere d'acqua. Si prepara una miscelata l'iquida.
- # L'impasto riposato si condivide in 24 pezzi dimensione di noce.
- # Ogni pezzo si apre dimensionedi un piatto con il rullo. (l'impasto si pare finemente perche la miscelata per interno si è preparata senza cucinare)
- # Si mette dalla miscelata preparata in mezzo dell'impasto. i fianchi si chiudono bene e si schiaccia bene.
- # Poi torta salata si mette nell'olio caldo e si arrossiscono tutte due parti.
- # Dopo che sono arrossite si mettono su una carta cosi si succhia bene l'olio.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Torta salata incucinata è una ricetta della zona di Eskisehir (provincia Turca).