



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

Apertura

Açma



2 uova
Lievito fresco dimensione una scatola di fiammifero
4 bicchieri di farina
2 zuccheri in quadrati
1,5 bicchieri d'acqua fredda
1 cucchiaino di sale
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
12 cucchiaini d'olio vegetale (per interno)

Nella ciotola si mettono l'acqua fresca, zuccheri in quadrati 1 nuovo, 1 tuorlo d'uovo, sale lievito fresco e olio vegetale poi in questi si miscelano bene con il dito
Sopra della miscela si aggiunge la farina con impostando così si avrà un impasto vicino al morbido.
Sopra dell'impasto si copre e si lascia riposare per un'ora.
L'impasto riposato si divide in 12 pezzi uguali e poi si ricopre la sopra e si rilascia riposare per mezz'ora
Ogni pezzo con le dita si aprono grandezza di un piattino di dolce
Sopra di ogni pezzo di impasto si mette un cucchiaino di olio vegetale prima si fanno il rullo poi si uniscono i fini e divengono come ciambello.
Le aperture si fondono nel vassoio oliato e dopo aver riposato per 15 minuti nel vassoio sopra si mette quello tuorlo delle uova.
Si inseriscono nel Fornari scordato 190 gradi e si cucinano finché le soprese arrossiscono delle aperture.
Si servono in fresco.

Nota: Se volendo sopra delle pasticcerie si possono mettere semi di Nigella oppure semi di ceci bolliti.