



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

Pane al Latino

Latin Çöreği



1 bicchiere farina di mais
3 bicchieri di farina
1 uova
1 bicchierino di yogurt
Mezzo bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino di carbonata
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 uova
Per interno;
Mezzo bicchiere di carne macinata (80 gr.)
2 patate bollite
2 cipolle verde
2 spicchi agli
1 pepe italiana
Mezzo bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale

- # Nella ciotola si mettono 1 bicchiere d'acqua sopra si aggiunge farina di mais . Si cucinano sul fuoco medio con miscelare e cerca di portarsi al nmodo liquido.
- # Raffredando questo si preparano i materiali per interno. carne macinata si mette nella ciotola e dopo riscaldato si aggiunge la carne macinata.
- # La carne macinata quano inizia a succhiarsi liquido si aggiungono le cipolle verde e pepe tagliati finemente.
- # Dopo aver cucinati i materiali si aggiungono le patate grattugiate e sale. Si miscelano ancora per un pò sopra del fuoco e poi si toglie dal fuoco.si lascia afreddarsi.
- # Durante raffreddamento i materiali preparati per interno si prepara l'impasto. Nella ciotola da impastare si mettono liquido di mais, uova, olio vegetalee yogurtpoi questi si miscelano.
- # Sopra si aggiuigono sale, karbonata e farina . Si fa un impasto vicino al morbido. (si lascia ariposare coperto per 20 minuti)
- # L'impasto riposato si condivide in 2 parti. Ogni pezzo si apre con il rullo mezzo cm. di larghezza.
- # L'impasto aperto si taglia con la bocca grossa del bicchiere d'acqua . Nella metà della rotonda si mette dalla miscelata preparata e poi si coperta come burjos.
- # Si preparatno tutte le pasticcerie in questo modo e poi si filano nel vassoio oliato. Sopra si mette uova miscelata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi finchè le sopra si arrossiscono. Si servirsi in mezzo caldo.

Nota: Originale di questa pasticceria è di Colombia. Negli paesi Latini questa pasticceria si prepara con il mais croccata. Si servirsi con la suga che preparato con prezzemolo e aglio.