



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

Giardino di Rosa

Gülistan



Mezzo bicchierino di lievito fresco
Mezzo bicchiere di latte fresco
Mezzo bicchiere l'acqua fresca
2 cucchiaini di zucchero semolato
3 cucchiaini d'olio vegetale
1 uova
3 bicchieri di farina
Per interno ;
4 mele medie
Mezzo bicchiere di zucchero
2 cucchiaini di marmellate
1 bicchierino di noce
1 cucchiaino di cannella

- # Nella ciotola da impastare si mettono lievito fresco, zucchero semolato, l'acqua fresca, latte fresco, uova, si miscelano finché lievito si scioglie.
- # Sopra di questi si mettono olio vegetale e metà della farina che abbiamo. Si impastano. La farina rimasta si aggiunge con impastando. Si avrà impasto omogeneo.
- # L'impasto si rilascia a riposare sopra coperto. (1 - 1,5 ore)
- # Durante riposando l'impasto si prepara la miscelata per interno. Le mele si sbuciano, si tagliano 4 in verticale, si levano i semi e i posti di semi.
- # Le mele pulite si mettono in una ciotola piccola. Si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua. Si miscelano con la forchetta finché le mele si pestano bene.
- # Dopo aver freddato si aggiungono cannella, noce pestate, e marmellata. Così si prepara la miscelata.
- # L'impasto riposato si divide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rullo dimensione piattino.
- # Nella parte grande dell'impasto si mette dalla miscelata in verticale. Si fanno il rullo e si schiacciano i finchi per non farsi uscire fuori la miscelata.
- # Il rullo preparato si fa il nodo semplice. Uno dei fini si fa uscire un pochino mezzo dal nodo. L'altro fino si schiaccia sotto del pane.
- # Tutti gulistan si preparano in questo modo. Si filano nel vassoio oliato con distanze.
- # Il vassoio si inserisce nel forno freddo. Il forno si regola a 185 gradi. Si cucinano senza bruciarsi finché le sode dei panini si arrossiscono.
- # Si mettono nei piatti da servire. Servirsi in caldo.

Nota: La visione di ogni pane è come rosa. Il modo di filarsi nel piatto da servire si ricorda "Gulistan" il giardino di rosa.