



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

Pasticceria Rosa D'apertura

Açma Gül Böreği



1,5 cucchiaini di lievito polverato
1 bicchierino d'acqua mezza calda
1 albume d'uova
1 zucchero in quadrato
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
1 cucchiaino di sale
Inquantita di farina
Per in terno;
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 stampo piccola di farmaggio
5-6 ramidi prezzemalo
Per la sopra:
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio di sesamo

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua calda zucchero polverato zucchero, simescolame si fanno aspettare per 10 minuti.

Dopo del tempo nella miscelata si mettono albume d'uova yogurt sale ed olio vegetale e si mescolano.

Sopra si aggiunge la farina piano piano e si impasta per avere l'impasto. Poi si lascia a riposare in coperto.

L'impasto riposato si condividono in 12 pezzi uguali poi ogni pezzo si apre dimensione di piatto con bastoncino in fine.

Sopra si mette dall'olio vegetale e si piega in 2 poi si mette anche sulla piegata.

Nei fianchi piattati si mette dalla miscelata di prezzemolo, primasi fa il rulo poi si rotala in rotondo della parte se stesso.

Nella parte fine di pasticceria arriva in basso e si filano nel vassoio del forno oliato dopo aver preparato tutte le pasticcere.

Dopo aver riposato le pasticcerie sopra si mette dal tuorlo d'uova e si pizzica il sesamo si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè si arrossiscono.

Si servisi in caldo oppure mezzo caldo.

Nota: Dopo aver tolto dal forno si mettono in un sacchetto e si lega strettamente così si rimangono fresco per 1-2 giorni.