



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, si mescolano e 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 divide in 12 pezzi uguali poi ogni pezzo si apre a dimensione di piatto con un bastoncino in fine.

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

# Nei fianchi piatti si mette dalla miscelata di prezzemolo, prima si fa il rullo poi si rotola 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 finché si arrossiscono.

# Si servono in caldo oppure mezzo caldo.

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