



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

Turbante di Ragazzo Pazzo

Delioğlan Sarıgı



1 uova
1,5 bicchieri l'acqua fresco
3 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
200 gr. di margarina o burro
Per apprire ;
1 bicchiere amido di grano
per interno;
1 stampo piccolo di formaggio a bianco

- # Nella ciotola da impastare si mettono olio vegetale, l'acqua fresca, uova e si mescolano . Dentro si aggiunge la farina finchè per avere l'impasto omogeneo.
- # Poi sopra dell'impasto si coperte e si lascia riposare per 20 - 25 minuti in questo momento si pasta il formaggio e si scioglie il burro.
- # Poi l'impasto riposato si divide in 20 pezzi e poi si fanno rotoli in mano.
- # Ogni pezzo dell'impasto si apre sul tavolo farinato con amido con il bastoncino.
- # Poi primi 4 pezzi si mette uno sopra l'altro in mezzo con mettere olio vegetale con sapizzolino. e sopra del ultimo pezzo non si mette olio vegetale.
- # Così si preparano in 5 gruppi d'impasto. Primo gruppo si apre abbastanza.
- # Dopo aver messo olio vegetale si mette la sopra dalla miscelata di formaggio preparato e si fa il rullo non tanto stretto.
- # Poi il rullo si fa girare in intorno del se stesso e si fa ugualmente anche gli altri gruppi d'impasto. e si mettono interno di quella pasticceria in mezzo.
- # L'ultimamente il burro sciolto rimasto si mette sopra della pasticceria poi si inserisce il vassoio nel forno riscaldato 190 gradi e si cucinano finchè si prendono i colori.
- # Si servirsi fresco o caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata dalla zona di Safranbolu. Questa pasticceria nella zona si prepara con il burro.