



## Pasticceria di Rosario

Rozaryo Böreği



2 cucchiia pieni i margarina  
2 bicchieri d'acqua fresca  
1 cucchiiano di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
250 gr. carne macinata  
7 cucchiai d'olio vegetale  
1 pepe rosso  
1 pepe ciarliston  
1 bicchierino di uva secca  
4 cipolle fresche  
1 cipolla secca  
1 uova bollita  
15 olive fresche  
1 cucchiiano di sale  
Mezzo cucchiiano di pepenero  
Mezzo cuchhiaino di cumino  
Per friggere  
3 bicchieri d'olio vegetale

# Preparazione di questa pasticceria si fa un giorno primo.

# Nella ciotola da impastare si mettono 2 bicchieri d'acqua fresca, sale, margarina, e la farina per un'pò.e poi questi si mescolano bene.

# Si continua ad aggiungere la farian finchè per avere un impasto omogeneo. Poi l'impasto si rotola bene con un nailone e si mette per riposare nello frigo.

# Per praeparare i materli interno nell aciotola si mette olio vegtale e si aggiungono le cipoll edopo aver riscaldatio e si continua a cucinare finchè le cipoll esi cambiano o colori e dopo si ggiunge la cane macinata e si contuna a cucinare finchè la carne si lascia e poi si scuchia l'iquido se stesso.

# Poi dentro si mettono le pepep tagliet in fine e cipolla fresca tagliatae si arrosissiscono finchè ciarlisto pepe si dinevta gialle.

# Poi si aggiungono uva lavato , cumino pepenero, peperoncino a rosso e sale e si fanno girare per qualche volta e poi si leva dal fuoco dopo aver frescata si mett enello frigo. Il giono dopo in mmiscelata d'interno si aggiungono liuova bollita e cipolle fresche.

# Dall'impasto prepartao si prendono i pezzi grande un' pò del noce. si aprono el tavolo farinata con il rullo. dimensione del piatto di dolce.

# In metà del impasto si mette dalla miscelata preparata e l'altro pezzo si coperta e si piegano i finchi .

# Dopo aver preparato si cucina nel forno finchè tutte due parte cucinate e finhè per averne colore viole. Si servirsi in caldo.

**Nota:** Pasticceria di rosario èd una ricetta speciale d'Argentina.