



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

Pasticcerie di Mitilo

Midye Börek



1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino d'olio vegetale
1,5 bicchierini d'acqua
1 uova
1 albume d'uova
1 cucchiaino di sale
1 pacco di lievito in polvere
In quantità di farina
Per in mezzo;
150 gr. di margarina
Per interno;
1 stampo di formaggio a bianco piccolo
Per la sopra ;
Tuorlo d'uova

Nella ciotola da impastare si mettono uova, albume d'uova, olio vegetale , yogurt e sale poi si mescolano bene. Sopra si aggiunge lievito polverante e si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto mezzo duro.

Poi l'impasto si lascia riposare per 15 minuti in coperto. In questo momento la margarina si scioglie.

Poi l'impasto riposato si divide in 6 pezzi uguali. e si aprono sul tavolo fainata abbastanza sottile. poi si mette olio vegetale sopra di ogni pezzo e poi si mette uno sopra l'altro.

Poi si tagliano i finachi dagli impasti e si fanno le figure di quadrato e i pezzi tagliati si rimettono la sopra e si fanno il rullo non troppo stretto.

Poi si mette in un piatto dopo aver tagliato dal mezzo. Si fanno aspettare nello frigo per 20 minuti, poi si fanno ugualmente anche gli altri pezzi.

Dopo aver diventato duro l'impasto si taglia in dimensione di 2 dita , secondo pezzo si schiaccia per un'pò con le mani e si apre con il dito .

Mezzo del impasto si mette dalla miscelata e dopo si piaga come focaccia. Poi si filano nel vassoio oliato.

Sopra si si mette tuorlo d'uova. Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè la sopra si diventano viole.

Si servirsi in caldo.

Nota: Per il posto di lievito polverante si può mettere 1 cucchiaino di lievito. Così si regola il tempo di riposamento del impasto per 1 ora.