



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

Pasticceria di Puffa

Puf Böreği



1 uova
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaio d'olio vegetale
1 cucchiaino di carbonato
2 cucchiaini di sale
In quantità di farina
1 cucchiaio di margarina
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio bianco
10 - 12 rami di prezzemolo
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua ed olio vegetale e si mescolano. Sale, si mescola con poco farina e con carbonato si continua ad impastare con aggiungere la farina finchè non si picica alle mani.

L'impasto si coperta e si lascia riposare per mezz'ora. In questo momento si pesta il formaggio e si mescola con prezzemolo macinato ,margarina si scioglie.

Poi l'impasto riposato si divide in 4 pezzi uguali e ogni pezzo si apre sul tavolo farinato dimensione piatto di dolce e in mezzo si mette olio con la spazzolina (e sopra non si mette olio)

L'impasti aperti si mettono nello frigo per farsi duro l'olio in mezzo delle yufka.

Dopo del tempo l'impasto si mette sul tavolo farinato e si apre con il rullo fine e grande.

Poi dall'impasto si tagliano i pezzi con bicchiere rotondo.

Sopra dei pezzi si mette dall' miscelata di formaggio e poi si piegano come focaccia. e poi si tagliano oppure si schiacciano.

Poi olio si mette nella padella profonda e dopo aver riscaldato manti si buttano dentro e si arrossiscono finchè si arrossisce tutte due parti. Dopo aver arrossito si fanno uscire sopra dell'acarta.

Si servirsi in caldo oppure fresco.

Nota: Questa pasticceria si può prepararsi con diversi materiali anche però questa è una ricetta tradizionale per questo nella preparazione si usa il formaggio.