



Pasticceria di Braccio con Spinaci

Ispanaklı Kol Böregi



1 bicchiere d'acqua fresca
2 cucchiai di yogurt
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchiere di formaggio pestato

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua olio d'oliva, yogurt e sale poi si mescolano con il dito.
- # Sopra si aggiunge la farina setacciata e si fa impasto finchè non si picica alle mani. e poi l'impasto si lascia riposare.
- # Poi spinaci si lava e si filtra poi si macina finemente e poi si macina nelle mani insieme con la sale finchè si ammorbidiscono bene.
- # Poi l'impasto riposato si condivide in 4 pezzi uguali. ogni pezzo si mette sul tavolo farinato e si apre con il rullo abbastanza sottile.
- # Poi sopra di yufka si mette dall'miscelata olio d'oliva, poi si piega in mezzo e si rimette olio d'oliva.
- # Poi in lunghezza si mette dall'miscelata di spinaci. e poi si piegano da destra e da sinistra si fa il rullo mezzo stretto.
- # Poi rullo si piega in due e i fini si rotolano verso dentro senza stringere.
- # Si fa ugualmente anche gli altri impasti. Poi le pasticcerie olioatrici si filano nel vassoio di forno. Sopra si mettono con la spazzolina ancora un po' olio d'oliva.
- # Poi vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per mezz'ora.

Nota: Per una ricetta isn salute nella preparazione di questa pasticceria si usava olio d'oliva. Se volendo si può usare anche 125 gr. di margarina.