



Gabartlama

Gabartlama



GABARTLAMA

Le Pasticcerie

Lievito dimensione scatolino di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero a polverato
1,5 bicchieri l'acqua fresca
1 bicchiere di latte freddo
3 cucchiaini olio vegetale
2 cucchiaini di sale
1 uova
In quantità di farina
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaino di farina
Mezzo cucchiaino d'acqua
1 cucchiaino di sesamo
1 cucchiaio di semolino

- # Nella ciotola d'impastare si mettono l'acqua fresca, lievito fresco e lo zucchero si mescolano con dito finchè si sciolgono zucchero e lievito. Sopra si aggiungono latte, uova ed olio vegetale, si mescolano.
- # Sopra si aggiungono sale e farina finchè non si picca nelle mani. Poi si coperta sopra dell'impasto e si lascia a riposare minimo per 1 ora.
- # Dopo del tempo l'impasto si divide in 4 pezzi ogni pezzo si apre con il rullo sul tavolo farinato con il dito dimensione del piatto da servire.
- # Poi le gabart si filano nel vassoio oliato oppure nel vassoio che dentro esiste una carta oliata.
- # Poi si mescolano bene uova, l'acqua e farina e si mettono sopra delle gabart. Poi si pizzicano semolino e sesamo.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 220 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono.

Nota: Gabartlama è una pida speciale della zona di Nallihan d'Ankara. (una città comunale di capitale Ankara)