

GÒZLEME (PIADINA RIPIENA)

TURCHIA

ingredienti: 200 g di farina • 5 g di sale • 25 gr di olio • 50 gr di acqua • formaggio per il ripieno**preparazione:** Preparare la pasta mescolando farina e sale in una ciotola. Unire l'acqua e l'olio e impastare prima con un cucchiaino e poi a mano per una decina di minuti. Lasciate riposare la pasta nella ciotola coperta di pellicola. Dividere la pasta in due palline e stenderle sottili con l'aiuto di un matterello conferendogli la stessa forma e dimensione. Porre su uno dei dischi il ripieno lasciando libero 1 cm di bordo e coprire con l'altra parte di pasta. Sigillare bene. Scaldare una padella antiaderente, ungerla appena e porvi il pane. Cuocerlo per 5 minuti a calore medio alto, quindi girare e cuocere altri 5 minuti.**SIMIT**

TURCHIA

ingredienti: 3 tazze di farina • 1 cucchiaino di zucchero semolato • 1 cucchiaino di sale • 1 tazza di caffè di olio vegetale • 1 confezione di lievito fresco • fino a 1 tazza di acqua calda • 1,5 tazze di semi di sesamo**preparazione:** disporre la farina a forma di fontana, aggiungendo al centro il lievito fresco già sciolto in acqua tiepida. Mischiare con lo zucchero, l'acqua calda, il sale e l'olio vegetale. Aggiungere farina e impastare fino ad ottenere la consistenza della pasta del pane (in turco "la morbidezza del lobo dell'orecchio"). Dividere la pasta in piccole palline, dalle quali nasceranno i *simit*. Lasciare riposare per 15 minuti, dopodiché allungare le palline fino a circa 30 centimetri. Modellare la pasta a forma di ciambella, unendo le estremità. Bagnare le ciambelle nell'acqua e rivoltarle nel sesamo, accertandosi che i semini aderiscano ai *simit*. Predisporre i *simit* sulla teglia, facendoli riposare per 20 minuti prima di infornare. Cuocere per 20 minuti a 180°C.**ZEYTINLI POGACA**

TURCHIA

ingredienti: 3,5 tazze di farina • 1 tazza di yogurt • 1 tazza di olio vegetale • 2 uova • 1,5 pacchetto di lievito in polvere • 1 cucchiaino di sale**ingredienti per il ripieno (a piacimento):** formaggio, prezzemolo, patate, olive**preparazione:** mescolare tutti gli ingredienti - attenzione alle uova: due bianchi e un solo rosso - in una ciotola e aggiungere di volta in volta la farina continuando a impastare per non creare grumi. Altre versioni della ricetta prevedono l'aggiunta del lievito dopo averlo sciolto in una tazzina d'aceto. Lasciare riposare la pasta prima di passare alla seconda fase, quella della cottura.Le *poğaç*a devono essere poi separate - ne usciranno meno di 20 - e disposte in una teglia ricoperta di carta da forno. Il rosso dell'uovo rimasto servirà per spennellare i paninetti prima del termine della cottura. Lasciar riscaldare il forno fino a 180° prima di infilarvi la teglia.

NOHUTLU PILAV (RISOTTO COI CECI)

TURCHIA

ingredienti: 200 gr di riso a chicchi lunghi • 75 gr ceci (oppure 200 gr di ceci già cotti) • 1 cipolla tagliata finemente • 2 e ½ bicchieri di brodo di pollo o di acqua • 2 cucchiaini di burro • ½ cucchiaino di pimento • ½ cucchiaino di cannella ½ cucchiaino • 1 e ½ cucchiaino di sale • pepe nero

preparazione: mettere a mollo per una notte i ceci; sciacquare, scolare e lessarli in acqua salata per circa 40 minuti o fino a che non siano parzialmente cotti. In una pentola fondere il burro, appassirvi la cipolla, poi aggiungervi il riso e tostarlo fino a che tutti i chicchi siano ben amalgamati. Aggiungervi i ceci, il brodo o l'acqua calda, il pimento, il sale. Portare ad ebollizione e poi cuocere a fuoco basso fino a che il liquido si sia assorbito. Guarnire con pepe appena macinato e una spolverata di cannella.

HALKA TATLISI (DOLCE)

TURCHIA

ingredienti per l'impasto: 50 gr di burro • 3 bicchieri d'acqua • 2 e ½ bicchieri di farina • 1 cucchiaino da dolce di zucchero • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaino di semola • 1 cucchiaino di amido • 3 uova

ingredienti per lo sciroppo: 3 bicchieri di zucchero • 3 bicchieri di acqua • 1 cucchiaino da dolce di succo di limone

preparazione: innanzitutto prendere il burro e l'acqua nella stessa pentola e portare a ebollizione. Aggiungere lo zucchero e il sale. In seguito, aggiungere la farina, l'amido e la semola, mescolare per qualche minuto. Dopo avere lasciato raffreddare l'impasto aggiungervi le uova, usando possibilmente un miscelatore. Mettere in una pentola abbastanza grande dell'olio abbondante. Le ciambelle devono essere fritte nell'olio e subito dopo bagnate nello sciroppo freddo.