

## Velibah



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za testo:

- **5 šolja (od 200 ml)** brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **2 šolja** tople vode

### Za fil:

- **4** krompira
- **2 kašike** putera
- **po ukusu**
- biber

## Priprema

Ukoliko niste probali ovo fenomenalno tursko pecivo, obavezno probajte. Sjediniti brašno, kvasac, so i šećer, pa dodati toplu vodu. Zamijesiti tijesto, pa ostaviti prekriveno oko 30 minuta. Na pobrašnjennoj podlozi tijesto podijeliti na 6-8 loptica. Svaku lopticu malo razvaljati. Kuhan krompir naribati, zaciniti (so, biber) i dodati otopljen puter. Na svaku razvaljanu lopticu staviti fil od krompira, pa zatvoriti lopticu.

Filovanu lopticu razvaljati na velicinu tave.

Pržiti u tavi, premazanoj sa par kapi ulja, po par minuta sa svake strane.

Gotove se, dok su vruće, premažu sa malo putera (ja nisam), pa posluže.

Ukoliko vam ostane koje parce, kratko zagrijati u tavi (bez ulja). ak i nakon 24 h, bit ce kao da su tek pecene!

## **Savet**