



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

---

## Fascio Dolce

Tatlı Bohça



1 pacco di lievito  
1 bicchiere di latte  
1 bicchiere d'acqua  
1 bicchierino olio vegetale  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino di zucchero semolato  
1 pizzico di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
1 tazza di formaggio cremata  
1 bicchiere di uva secche  
Mezzo sbuccia di limone

# Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua al latte albume d'uovo olio vegetale zucchero semolato sale e lievito miscolato con la farina.

# Alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia per un'ora.

# In questo momento si preparano i materiali per interno.

# Dopo questo tempo impasto preparato si divide in due pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato con il mattarello grandezza di un centimetro.

# Dopo si tagliano grandezza scatola di fiammifero. In mezzo tipo ogni pezzo si mette dalla miscelata preparata.

# Dopo ogni pezzo si piega come fascio.

# Alla sopra si mette il tuorlo d'uovo poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.

# Servirsi in fresco.

**Nota:** In questa ricetta per il posto di buccia di limone si possono aggiungere anche a vaniglia e cannella.