



## Panino di Milyof

Milföy Çöreği



8 impasti di milyof  
1 bicchiere noce pestato  
1 uova

- # Dopo aver sciolto gli impasti di milyof si ri aprono grandezza di due volte.
- # Si piega 1/3 del impasto. Sopra della parte piegata si mette la miscelata preparata dall'albumine d'uova insieme con noce .
- # L'altra parte si coperta sopra . Si ripiega da parte sotto e sopra così prende la figura di quadrata.
- # Dopo aver preparato tutti i panini si filano nel vassoio di forno con distanza e sopra si mette daltuorlo d'uova.
- # Si cucian nel forno riscaldato a 200 gradi finchè la sopra si arrossiscono.

Nota: Nel noce si può aggiungere anche uva secca.