



## Panino Piccante

Acı Çörek



Formaggio dimensione come una scatolaina di fimmifer  
1 patata  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 bicchiere di yogurt  
2 cucchiaini di peperoncino a rosso  
1 bustina di lievito in polvere  
Mezzo cucchiaino di sale  
Inquantità di farina  
Per la sopra  
1 cucchiaio di sesamo  
Tuorlo d'una uova  
1 cucchiaio di latte

# Nella ciotola da impastare si mettono formaggio e si grattugia la patata poi si aggiungono olio vegetale e tuorlo d'uova poi si miscelano bene tutti questi materiali.

# Si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.

# Poi si coperta impasto e si lascia riposare circa per 15 - 20 minuti.

# Dopo del tempo si prendono i pezzi grandezza di noce dall'impasto e si fanno in rotondo poi si filano nel vassoio oliato.

# Alla sopra dei panini prima si mette dalla miscelata preparata insieme dal latte e tuorlo d'uova poi si pizzica sesamo.

# Poi il vassoio di panini si inserisce nel forno riscaldato 190 gradi. i panini si cucinano finché si arrossiscono le sopra.(circa 25 - 30 minuti)

# Si servirsi in fresche.

**Nota:** Patata serve per farsi durare di più dei pani.