



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

Panino Piccante

Acı Çörek



Formaggio dimensione come una scatolaina di fimmiferi

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.