



Panino Piccante

Aci Çörek



Formaggio dimensione come una scatolina 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
Inquantià 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'uovo poi si miscelano bene tutti questi materilai.
- # Si aggiunge la farina finchjè 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 frono riscaldato 190 gradi. i panini si cucinano finche si arrossiscono le soper.(circa 25 - 30 minuti)
- # Si servirsi in fresche.

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