



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

Sandwich d'Offerta

İkram Sandviçi



Lievito fresco dimensione sacatolina di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchiere d'acqua fresca
1 albume d'uova
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
4 bicchieri di farina
Per interno;
1 scatola di formaggio
1 mazzetto di prezzemolo
Per la sopra :
Tuorlo d'uova

- # Nella ciotola da impastare si mettono lievito fresco e sopra si aggiungono zucchero e l'acqua fresca e si miscelano finchè per sciogliere lievito fresco.
- # Poi alla sopra si aggiungono tuorlo d'uova, olio vegetale e la farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi si lascia riposare circa per 30 minuti. Dopo del tempo impasto si fa girare per qualche volta e poi si prendono i pezzi dimensione di noce e si fanno rotondi.
- # Poi i sandwich preparati si filano nel vassoio del forno oliato. Alla sopra si mette dal tuorlo d'uova.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finchè diventano i colori gialli.
- # Nel momento di raffreddamento dei sandwich si preparano i materiali d'interno. Per questo preparazione si schiaccia bene il formaggio e si macina in fine parte dei fogli di prezzemolo. (i materiali preparati non si mescolano)
- # Si fanno i tagli dal mezzo dei sandwich freddati poi il formaggio pestato si riempisce dalle tagliate poi nei fianchi dei panini si rotola dal prezzemolo macinato.
- # Poi i questi sandwich preparati si servono nel piattop da servire.

Nota: Si deve usare il formaggio morbido per collare il prezzemolo.