



## Panino di Giardiniera

Bahçivan Çöreği



1 bicchiere d'olio vegetale  
2 bicchierini di yogurt  
1 uova  
1 albume d'uova  
1 cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di sale  
inquantità di farina  
Per interno;  
3 salsicce  
1 patat bollita  
1 bicchierino di formaggio cheddar grattugiato  
7 - 8 rami di prezzemoli  
1 cucchieino di sale  
Perla sopra;  
1 tuorlo d'uova

- # In una ciotola profonda si mettono yogurt, uova, albume d'uova ed olio vegetale poi si miscelano .
- # Poi si aggiungono sale, farina setacciata e carbonato si impastano bene finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto preparato si coperta e si lascia riposare circa per mezz'oretta.
- # Si preparano i materiali d'interno. Le salsicce si tagliano in fine poi si grattugiano formaggio e patata doposi macina il prezzemolo.
- # Poi dall'impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce e si aprono sopra al tavolo farinato con il rullo grandezza dirca di un piattino di dolce.
- # Poi in mezzo dell'impasto si mete dall miscelata preparata e poi si piangono da destra e dalla sinistra così si coperta sopra dei materiali messi.
- # Poi i panini preparati si filano nel piatto oliato e alla sopra si mette dal tuorlo d'uova e si mettono nel forno riscaldato a 185 gradi. E si cucinano finchè si arrossiscono.

**Nota:** Per farsi aumentare il gusto il gusto del panino si possono aggiungere anche cumino, peperoncino oppure le altre spezie.