



Panino di Giardiniere

Bahçıvan Çöreği



1 bicchiere d'olio vegetale
2 bicchierini di yogurt
1 uova
1 albumine d'uova
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiano 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, albumine 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 ilrullo grandeza circa di un piattino di dolce.
- # Poi in mezzo dell'impasto si mette dall'miscelata preparata e poi sipiagano 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.