



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

Panini Rullo

Rulo Çörek



1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchierino olio d'oliva
100 gr. di margarina
1 uova
1 albume d'uova
5 cucchiaini di farina
1 bustina di lievito in polvere
Per interno;
3 bicchieri di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di sesamo
1 cucchiaino di nigella

Olio d'oliva, margarina sciolta, uova ed albume d'uova si mettono in ciotola da impastare.
Poi si miscelano con un miscelatore e alla sopra si aggiungono lievito in polvere e la farina finchè per avere impasto omogeneo.
Poi impasto preparato si coperta e si lascia riposare circa per mezz'oretta. Poi si divide in 2 pezzi uguali.
Primo pezzo si apre con il rullo diametro di mezzo cm. Si taglia in rettangolo
Poi sopra del impasto si mette metà del formaggio grattugiato e si fa il rullo poi si mette nel vassoio oliato . Si fa nella stessa cosa anche per altro pezzo d'impasto.
Sopra dei preparati si mette prima tuorlo d'uova e poi si pizzicano sesamo e nigella poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono.
Dopo aver tolto dal forno si mettono a freddare e dopo aver freddati si tagliano diametro di un dito.

Nota: Nella preparazione di questo pane si usava formaggio al grasso , per questo si può offrire caldo.