



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

Panino Triangolo

Üçgen Çörek



2 cucchiaini di lievito in polvere
Un bicchierino d'acqua
Un cucchiaino di zucchero in polvere
Un bicchiere di yogurt
1 uova
1,5 di cucchiaini sale
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
In quantità di farina
Per interno:
Una scatola di formaggio
8-10 rami di prezzemolo
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
Per la sopra:
Un cucchiaino di cumino nero
1 uova

In una ciotola profonda si mettono lievito, l'acqua zucchero e si miscelano bene poi alla sopra si aggiungono yogurt uova sale e farina poi si impastano bene.

Poi si aggiunge olio vegetale e si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo dopo si coperta alla sopra del impasto e si lascia a riposare circa per 40 minuti.

In questo momento formaggio pestato si miscela bene con prezzemolo macinato così si preparano i materiali di interno per il panino. Dopo del tempo prendono i pezzi dal impasto riposato, dimensione di uova e poi si rotolano dopo alla sopra dei panini si schiacciano con il rullo e si aprono dimensione in fondo del piatto.

Sopra dell'impasto aperto si mette dall' olio vegetale con spazzolino dopo si piegano come la busta così diventano come figura quadrata.

Poi nelle parte piegate dell'impasto si mette dalla miscelata di formaggio preparato e l'altra parte si coperta alla sopra della parte formaggio.

Tutti i panini si preparano ugualmente e dopo si infilano nel vassoio oliato e si lascia a riposare circa per 30 minuti.

Dopo sopra dei panini preparati si mette dalla miscelata tuorlo d'uova e il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi. Si cucinano finché si arrossiscono bene tutti i panini.

Nota: Nel momento di preparazione dell'impasto di panino triangolo si può aggiungere un cucchiaino di mahleb anche.