



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

Pane alla Patata ed alla Pepe

Patatesli Biberli Ekmek



3 patate bollite
1,5 cucchiaini di lievito
1,5 bicchieri d'acqua
Un cucchiaino di zucchero
Un cucchiaino di sale
Un bicchiere di latte
3 cucchiai d'olio vegetale
Tre bicchieri di formaggi
Due cucchiai d'olio d'oliva
Un cucchiaio di peperoncino a rosso
Un cucchiaio di sesamo
Mezzo cucchiaio di comino
Mezzo cucchiaio di timo
Per la sopra:
Un'uova
Un cucchiaino di zucchero

- # Le patate si sbuciano poi si bolliscono e si miscela con latte così quasi diventano pure di patata.
- # Si mette mezzo bicchiere d'acqua, zucchero e lievito si miscelano poi si lasciano a riposare circa per 10 minuti.
- # Poi nella ciotola da impastare si mettono pure di patata, lievito, sale, olio d'oliva si miscelano, poi alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido, dopo l'impasto preparato si mette ad una parte per riposare circa mezz'oretta.
- # In questo momento si miscelano formaggio, olio d'oliva, peperoncino a rosso, sesamo, cumino, timo così prepara la miscelata d'interno.
- # Dall'impasto riposato prendono i pezzi dimensione di limone prima si rotola poi si apre ovale sul tavolo farinato.
- # In mezzo del impasto aperto si mette abbastanza dalla miscelata preparata poi i fianchi si schiaccia così prende la figura di pizza turca.
- # Poi i panini preparati filano nel vassoio del forno dopo si coperta alla sopra. E si mette a riposare circa per mezz'ora. Dopo alla sopra dei panini si mette dalla miscelata preparata con uova e zucchero.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldata a 195 gradi i panini si cucinano finché bene arrossiscono dopo si servono in caldo.

Nota: Questo panino è famosa della zona d'Antakya (provincia turca). Nei giorni festivi si cucina nel forno a legna.