



Solo Pani

Boş Çörek



Un bicchiere di yogurt
Un bicchiere di formaggio grattugiato
Una, 5 bicchierini d'olio d'oliva
5-6 prezzemoli
5-6 aneto
1 uova
Un albume d'uova
Un cucchiaino di lievito in polvere
Un cucchiaino di peperoncino rosso
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra:
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaio di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono yogurt ,olio d'oliva ed uova, formaggio grattugiato, albume d'uova, poi si miscelano bene con la forchetta oppure con la miscelatrice.
- # Dentro si mette prezzemolo macinato, aneto, sale, peperoncino a rosso, lievito in polvere, poi alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo dopo si lascia a riposare circa per 10 minuti.
- # Dopo del tempo dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di uova dopo si rotola e si apre bene grandezza del piattino prima si piega come focaccina poi si tagliano dal mezzo in due.
- # I panini preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo e sesamo.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi i panini si cucinano finché si arrossiscono bene poi si portano al tavolo in caldo.

Nota: preferisce di usare il formaggio mezzo grassato.