



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

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 cucchiaino 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 miscelatore.

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'uova 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.