



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

Panino di Bicchiere con la Carne Macinata

Kıymalı Bardak Çöreği



Un pacco di lievito
Un cucchiaino di zucchero
Un bicchiere di yogurt
Una uova
1 albume d'uova
Mezzo bicchierino olio di girasole
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno:
250 grammi di carne macinata
Una cipolla
4 cucchiaini olio di girasole
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di peperoncino a rosso
Un cucchiaino di sale
Per la sopra :
Un tuorlo d'uova
Un cucchiaino di zucchero
Un cucchiaino di latte
Un cucchiaino di cumino nero

- # In una ciotola da impastare profonda si mettono due manciate di farina, lievito e zucchero poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono yogurt, uova ,albume d'uova ,olio di girasole, sale poi si miscelano bene finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo si coperta l'impasto e si lascia ad una parte circa per un'ora per gonfiare.
- # Si arrossiscono bene cipolle tagliate infine insieme con olio di girasole finché le cipolle diventano trasparenti alla sopra si aggiunge la carne macinata e si continua a cucinare finché la carne macinata si risucchia il liquido dopo si aggiungono. Pepenero ,peperoncino a rosso e sale si miscelano poi la miscelata si leva dal fuoco.
- # Impasto gonfiata si divide in due pezzi primo pezzo si apre dimensione di mezzo centimetro con il rullo alla sopra si mette dalla miscelata preparata con un cucchiaino.
- # Finché si copre bene tutta la sopra dell'impasto si mette dalla miscelata preparata dopo si schiaccia bene il fianco e così impasto diventa come figura di colinetta poi con un bicchiere dalla miscelata dal mezzo così parte gonfiate arrivano in mezzo del bicchiere tagliante.
- # Poi si riprendono i pezzi tagliati e si fanno ugualmente finché finisce tutto impasto dopo i panini preparati si filano nel vassoio oliato dopo il vasaio si mette ad una parte per riposare circa mezz'ora.
- # Dopo del tempo alla sopra dei panini si mette dalla miscelata preparata con tuorlo d'uova latte e lo zucchero dopo si pizzicano cumino nero.
- # Il vassoio si mette nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché i panini si arrossiscono bene.
- # Dopo del tempo si servirs fresco o caldo.

Nota: Nella miscelata che si mette sopra dei panini e le focacce se si prepara con lo zucchero i panini si arrossiscono meglio.