



## 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 albumi 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 cucchiai 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 cucchiaio di latte  
Un cucchiaio 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 ,albumi 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 condivide 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 gonfiata 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 servirsi 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.