



## Panino di Nuris

Nuriş Çöreği



1,5 bicchieri di latte  
1 bicchiere d'oglio vegetale  
1 uova  
1 albume d'uova  
1 pacco di lievito in polvere  
1 cucchiaino di sale  
Una quantità di farina  
Per la miscelata:  
2 bicchieri formaggio grattugiato  
10-12 prezzemoli  
3-4 aneto  
2 cucchiai di latte  
Per la sopra:  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di latte

- # In una ciotola profonda si mettono latte, olio di girasole, sale ,albumi d' uova ed uova poi si miscelano.
- # Poi alla sopra si aggiunge un po di farina insieme con lievito in polvere dopo si continua ad impastare e si aggiunge la farina piano piano finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi si coperta alla sopra dell'impasto preparato e si lascia a riposare circa per 20 minuti in questo momento preparano i materiali per la miscelata per questo si miscelano bene formaggio grattugiato ,latte, prezzemolo macinato e aneto.
- # Poi impasto preparato si continua in 16 pezzi uguali e si è rottolano poi sul tavolo farinato si aprono dimensione di piatto con il rullo.
- # Poi impasto si piega prima dalla destra verso a sinistra poi dalla sopra verso sotto quasi diventano come figura di quadrato.
- # Tutti i pezzi si preparano ugualmente dopo si filano nel vassaio oliato . Poi miscelata preparata si mette alla sopra.
- # Dopo alla sopra si mette dalla miscelata preparata con latte e tuorlo d'uova. Poi il vassaio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: La miscelata si riscalda subito per questo motivo non si deve usare formaggio oliato.