



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

---

## 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 cucchiari di latte  
Per la sopra:  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di latte

# In una ciotola profonda si mettono latte, olio di girasole, sale ,albume 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 rotolano 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 vassiaio oliato . Poi miscelata preparata si mette alla sopra.  
# Dopo alla sopra si mette dalla miscelata preparata con latte e tuorlo d'uova. Poi il vassiaio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.  
# Si servirsi in caldo.

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