



Cantik

Cantik



1 cucchiaino di levito in polvere
1 bicchierino d'acqua fresca
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchierino di yogurt
3 cucchiai d'olio vegetale
Mezzo cucchiaiino di sale
3,5 bicchieri di farina
Per interno;
2 patate
1 cipolla
150 gr. Carne macinata
Mezzo cucchiaiino di sale
Per la sopra;
100 gr. Burro

- # Si miscelano l'acqua fresca e zucchero si mettono in una ciotola poi si coperta il coperchio. # Dopo 10 minuti se aggiungono yogurt olio vegetale e farina setacciata continua ad impastare.
- # Dopo l'impasto scoperto bene e si lascia a riposare ad una parte circa per 45 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali interno per questo per la patata si sbuccia e si grattugia poi alla sopra si aggiunge cipolla grattugiato insieme con carne macinata e sale poi si miscelano.
- # Poi dall'impasto riposato si prendono pezzi dimensione di noce e poi il dito si bagna con olio vegetale e gli impasti si aprono dimensino di piattino.
- # In mezzo dell'impasto si mette alla miscelata preparata poi spiegano bene da tutti i parti.
- # Poi impasto del forno diametro di 25 centimetri e poi i panini preparati si piega no nel vassaiolo nelle parte piegati arrivano sotto.
- # Prima di mettere nel forno lascia a riposare ancora per 25 minuti. Dopo alla sopra si mette il burro sciolto.
- # I panini preparati inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Cantik è un panino della zona di Kirim.