



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

---

## Cantik

Cantik



1 cucchiaino di lievito in polvere  
1 bicchierino d'acqua fresca  
1 cucchiaino di zucchero  
1 bicchierino di yogurt  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di sale  
3,5 bicchieri di farina  
Per interno;  
2 patate  
1 cipolla  
150 gr. Carne macinata  
Mezzo cucchiaino 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 scoperta 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 sbucia 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 vassiaio 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.