



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

Panino alla Pepe

Biberli Çörek



1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
1,5 cucchiaini di lievito in polvere
1 albume d'uova
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
5 pepe rosso
1 bicchiere di formaggio cremata
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio di latte

- # Si miselano l'acqua, lievito e zucchero poi si lasciano circa per 10 minuti.
- # Nella ciotola da impastare si mettono yogurt, albume d'uova, olio d'oliva e poi si aggiunge l'acqua miselata con lievito e zucchero.
- # Dentro si aggiungono sale e farina così si continua ad impastare finchè per avere un imposto omogeneo poi si coperta e poi si lascia a riposare circa per un ora.
- # In questo momento preparano i materiali per interno per questo le melanzanesi arrossiscono nel forno oppure sulla griglia dopo si sbuciano e si macinano infine dopo si miselano con formaggio cremata.
- # Poi dall'impasto preparato prendono di pezzi dimensione di noce e sul tavolo farinato si aprono come grandezza sotto di un piattino.
- # In mezzo si mette dalla miselata preparata. Poi tutte due parti del l'impasto si piegano come pida.
- # Poi i panini preparati si filano nel vassaro oliato alla sopra si mette dalla miscela preparata con tuorlo d'uova e latte.
- # Poi si inserisco nel forno riscaldata a 195 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Per essere morbido dei panini preparati con lievito, impasto deve essere morbido.