



## 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 miscelano 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 miscelata con lievito e zucchero.

# Dentro si aggiungono sale e farina così si continua ad impastare finché per avere un impasto 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 miscelano 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 miscelata preparata. Poi tutte due parti del l'impasto si piegano come pida.

# Poi i panini preparati si filano nel vassoio 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 finché arrossiscono bene.

# Si servirsi in caldo.

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