



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

Lokum con Formaggio a Bianco

Kaşarlı Lokum



1 bustina di lievito
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino di zucchero
1 albume d'uova
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1,5 bicchieri di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # Nella ciotola da impastare si mettono un bicchiere d'acqua lievito zucchero poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono latte, olio vegetale, albume d'uova, sale e farina si continua ad impastare finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi si coperta bene l'impasto preparato e si lascia a riposare circa per 45 minuti.
- # Dopo dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e si aprono sul tavolo farinato grandezza sotto di un piattino.
- # Poi alla sopra del impasto si pizzica dalla miscelata formaggio grattugiato e poi si piegano sinistra e da destra poi si fa il rullo stretto.
- # Poi si filano nel vassoio oliato e si aspetta anche nel forno circa per 20 minuti .
- # Dopo alla sopra si mette dal tuorlo d'uova e si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Formaggio a bianco è un formaggio oliato per questo i panini si deve piegare strettamente.