



Forchetta

Çatal



1 bicchiere di yogurt
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 cucchiaio di margarina
1 uova
1 albumi d'uova
1 cucchiaino di mahlep
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio d'aneto

In una ciotola profonda si mettono olio vegetale, margarina sciolta, uova ,albumi d'uova e yogurt. Poi si miscelano bene con la forchetta oppure con miscelatore.

Poi alla sopra aggiungono zucchero sale e lievito mahlep e 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 20 minuti.

Dopo del tempo dall'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce e si preparano lunghezza di 10 cm. i bastoncini. Poi questi due bastoncini si mettono un po fianco l'altro e si uniscono poi si filano nel vassao oliato.

Poi alla sopra si mette dalla miscelata di tuorlo d'uovo a dopo si pizzica aneto. Si inserisce nel forno riscaldata a 190 gradi si cucina 1 finchè arrossiscono le sopre.

Si servirsi in fresco.

Nota: Questo panino si puo preparare anche con lievito. Si può servirsi nelle notte religiose come ciambelle di candela.