



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

---

## Pandufła

Pandufła



Impasto di un pane  
3 spicchi d'aglio  
10 -15 rami di prezzemoli  
3 cucchiaini d'olio di olive  
Per interno;  
1 bicchiere di formaggio cremato  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale

# Interno impasto di pane si aggiungono aglio pestato, olio d'oliva e rami di prezzemolo macinato. Si aggiunge la farina finché per avere impasto mezzo morbido dopo si lascia a riposare circa per un'oretta.

# Dopo del tempo da l'impasto prendono i pezzi dimensione di noce e si aprono grandezza di piattino di tè sul tavolo farinato. In mezzo si mette abbastanza dal formaggio cremato e i fianchi si piegano e parte sopra si schiaccia.

# Pandufła preparati si arrossiscono nell'olio riscaldato , si servirsi caldo o fresco.

**Nota:** Nel momento di arrossimento formaggio normale si può sciogliere completamente per questo si preferisce d'usare il formaggio cremato perché questo formaggio non ha olio.