



## Sole di Settembre

Eylül Güneşi



1 bicchierino olio d'oliva  
1 uova  
1 albume d'uovo  
Mezzo bicchiere di yogurt  
1 cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
2 melanzane  
2 spicchi d'aglio  
Mezzo bicchiere di formaggio grattugiato  
1 pepe italiane  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaio d'aneto

- # Melanzane si arrossiscono . Poi si sbuciano e si macinano in fine e poi miscelano insieme con formaggio , aglio e pepe . Poi si mette nello frigo.
- # Poi nella ciotola da impastare si mette uova, albume d'uovo ,yogurt,olio d'oliva, sale , carbonato miscelata con la farina poi si miscelano tutti i materiali.
- # Alla sopra si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo. Poi impasto si lascia a riposare circa per 10 minuti.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e poi si mettono sul tavolo farinato e si aprono grandezza sotto del piattino.
- # In mezzo del impasto aperto si mette dalla miscelata preparati poi alla sopra si mette secondo impasto aperto dopo i fianchi dell impasto se schiaccia con la forchetta.
- # I panini preparati si filano nel vassoio oliato poi alla sopra si mette tuorlo d'uovo e poi si pizzica aneto.
- # I panini preparati si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi i panini si cucinano finchè arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo o fresco.

**Nota:** Melanzane grigliate se non si usa subito allora dopo aver sbuciato si miscela con succo di limone e si può conservare nello frigo.