



Sole di Settembre

Eylül Güneşi



1 bicchierino olio d'oliva
1 uova
1 albume d'uova
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'uova
1 cucchiaio d'aneto

- # Melanzane si arrossiscono . Poi si sbucano 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, albumi d'uova ,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 vassallo oliato poi alla sopra si mette tuorlo d'uova e poi si pizzica aneto.
- # I panini preparati si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi i panini si cucinanano finchè arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo o fresco.

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