



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

Panino con Fichi

İncirli Poğaç



1 uova
1 bicchierino olio d'oliva
1 bicchiere di yogurt
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaino di zucchero semolato
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
8 fichi secchi
1,5 bicchieri di latte
1 bicchierino interno di noce
Per la sopra;
2 cucchiaini di zucchero semolato

Primamente prepararono i materiali per interno i fichi si tagliano infine poi si mettono in una ciotola alla sopra si aggiunge latte. Si aspetta per due ore dopo si aggiunge noce pestato e si miscela.
Nella ciotola da impastare si mettono uova, olio d'oliva, yogurt, sale e zucchero semolato si miscelano bene. Dopo si aggiunge carbonato miscelata con farina e si aggiunge la farina per avere un l'impasto mezzo morbido.
Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di noce poi si aprono sul tavolo farinato grandezza sotto di un piattino.
In mezzo del impasto aperto si mette dalla miscelata preparata poi si piegano dopo si filano nel vassoio oliato.
Il vassoio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi dei panini cucinano che cambiano i colori.
Sopra dei panini calde si pizzica zucchero semolato e si servirsi.

Nota: Per fare la preparazione veloce, i fichi si possono cucinare finchè succhia il latte.