



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

Tagliata

Kesme



1 pacco di lievito
1 bicchiere di latte
1 uova
1 albume d'uova
Mezzo bicchiere olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchiere interno di pane raffermo polverato
1 bicchierino di latte
1,5 bicchierino di zucchero
1,5 cucchiaini di cacao
1 bicchiere di noce pestato
1,5 bicchierini di uva secca
1 cucchiaino di YENIBAHAR
Mezzo bustina di vaniglia
Per la sopra ;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di zucchero

In una ciotola profonda si mette 2 manciate di farina. Alla sopra si raggiungono lievito e zucchero semolato e si miscelano. Dopo sia aggiungono latte cupa albume d'uova , olio di girasole e sale si miscelano.

Si aggiunge la farina finche per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia a riposare circa per un'ora.

In questo momento si preparano i materiali per interno. Tutti i materiali si miscelano bene e ultimamente si aggiungono uva secca e noce.

Dopo impasto riposato si divide in due pezzi uguali. Primo pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di piatto in quadrato. Alla sopra si mette dalla miscela preparata.

Primamente si piega da una parte poi si fa un rullo schiacciata poi si schiaccia ancora per un'pò dalla sopra .

Si fa ugualmente anche l'altro pezzo . Dopo gli impasti preparati si filano ne vassoio oliato, e si lascia a riposare circa per mezz'ora.

Dopo del tempo sopra dei panini si mette dalla miscelata preparata dal tuorlo d'uova e zucchero. Si tagliano con il coltello larghezza di 3 dita. Si filano nel vassoio oliato.

Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè si arrossiscono bene.

Si servirsi in caldo.

Nota: Impasto zuccherato si gonfia tardi rispetto dell'impasto salato.