



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

## Panino di Eskisehir

### Eskişehir Çöreği



Lievito dimensione di scatola fiammifero  
1 cucchiaino di zucchero  
1 bicchierino d'acqua  
1 uova  
1 bicchiere di yogurt  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
200.gr. di carne macinata  
2 cipolle  
1 pepe Italiane  
1 pomodoro  
3 cucchiari d'olio vegetale  
2 cucchiari d'acqua  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra ;  
1 uova  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
1 cucchiaino di yogurt  
1 cucchiaino di sesamo

- # In una ciotola si mettono zucchero, lievito e l'acqua poi si miscelano finchè lievito si scioglie dopo alla sopra si aggiungono uova ,yogurt ,olio vegetale e sale.
- # Poi si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo impasto si coperta e si lascia a riposare per un'ora. In questo momento preparano materiali per interno.
- # Cipolle ai macinano per si mettono in una pentola alla sopra si aggiungono olio vegetale ed acqua si cucinano finchè cipolle diventano trasparente.
- # Dopo si aggiungono pepe tagliate infine insieme con carne macinata. Si cucinano finchè carne macinata si lascia liquido e risucchia. Dopo si aggiungono pomodori grattugiati, pepenero e sale. Si levano dal fuoco senza cucinare completamente.
- # Dall'impasto gonfiato si prendono i pezzi grandezza di noce poi si aprono sul tavolo farinato grandezza di piattino .
- # In mezzo del impasto si mette dalla miscela preparata. Si piegano dai fianchi. Parte piegate arrivano sotto.
- # Poi i panini preparati si filano nel vassoio oliato. Prima di mettere nel forno si riposano ancora per 20 minuti.
- # Dopo alla sopra si mette dalla miscela preparata dall'uova,yogurt ed olio. Ultimamente si pizzica sesamo.
- # Il vassoio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi , si cucinano finchè arrossiscono bene i panini.
- # Si servirs in caldo o fresco.

**Nota:** La miscelata di questo panino si può preparare anche con bollire poco.