



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

## Panino di Giardino con Tahini

Tahinli Bahçe Çöreği



1,5 bicchieri di latte  
2 cucchiaini di zucchero  
Lievito grandezza scatola di un fiammifero  
1 bicchierino olio d'oliva  
Mezzo bicchierino di sale  
In quantità di farina  
Per interno ;  
6 cucchiari di zucchero  
12 cucchiari di tahini  
1,5 bicchieri d'uva secca  
1 bicchiere di noce pestato  
Per la sopra;  
1 cucchiaino d'olio vegetale  
1 cucchiaino d'acqua

- # Nella ciotola da impastare si mettono zucchero lievito e latte poi si misceano finchè lievito si scioglie.
- # Alla sopra si mette olio d'oliva sale e aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido dopo impasto preparato si mette ad una parte per riposare un ora.
- # Poi dall'impasto prendono i pezzi grandezza di limone dopo i questi pezzi si aprono sul tavolo farinato dimensione di 4 dito.
- # Poi alla sopra si mette dalla miscelata di tahini. Dopo si pizzicano uva secca e noce.
- # Impasto si fa il rullo dalla parte grosso poi si rotola bene .
- # Dopo si filano nel vassoio oliato . Parte piegate arrivano sotto. I panini si aspettano nel vassoio circa per 20 minuti . Dopo alla sopra si mette dalla miscelata d'olio ed acqua.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Finchè cambiano i colori.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Questo panino diventa croccante. Pero se si conserva dentro di nailone si può consumare dopo 1 settimana.