



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

Panino con Cesni

Çeşnili Poğaç



1 uova
1 albume d'uova
1 cipolla
1 carota
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
8 - 10 rami di prezzemoli
1 bicchierino di yogurt
Mezzo pacco di burro (125 gr.)
1 bustina lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno ;
200gr.carne macinata
1 cipolla
3 cucchiaini d'olio vegetale
8-10 rami di prezzemoli
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

In una ciotola si mettono uova, albume albume d'uova, cipolla grattugiato, carota ,burro peperoncino a rosso ,sale ed aneto poi si miscelano.

Alla sopra si aggiungono farina e lievito in polvere così si avra un impasto mezzo morbido. Poi impasto si lascia a riposare circa per 35 -40 minuti.

In questo momento si preparano i materiali per interno cipolla grattugiato si arrossisce con olio vegetale. Alla sopra si aggiunge carne macinata e si succhia di nuovo liquido. Si leva dal fuoco e si aggiungono sale e prezzemolo macinato.

Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di noce e si mettono sul tavolo farinato poi si aprono grandezza di piattino. E si mette la miscelata in mezzo e l'altro pezzo si mette sopra e si schiacciano dai fianchi

Dopo aver preparato tutti i panini si filano nel vassaio oliato. Alla sopra dalla miscela si mette di tuorlo d'uova.

Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si arrossiscono bene i panini.

Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo nell'impasto si può aggiingere 1 cucchiaino di salsa.