



## Panino con Cesni

Çeşnili Poğaça



1 uova  
1 albumi 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 cucchiali 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, albumi 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 arrossicono bene i panini.
- # Servirsi in caldo.

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