



## Panino di Sigaretta

Sigara Çöreği



1 uova  
1 abume d'uova  
1,5 bicchieri di yogurt  
1 bustina di lievito in polvere  
1 cucchiaiino di sae  
In quantità di farina  
Per interno ;  
1 pezzo di formaggio  
10 -12 prezzemoli  
4 cucchiali olio di girasole  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di latte  
1 cucchiaio d'aneto

- # Nella ciotola da impastare si mettono uova ,albume d'uova, yogurt ,olio di girasole e se miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono sale , lievito miscelato con farina e si continua ad impastare si aggiunge farina poco poco finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi si coperta e si lascia riposare circa per 15 minuti. In questo momento si miscelano formaggio schiacciato insieme con prezzemolo macinato.
- # Impasto preparato si condivide 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza piatto da servire.
- # Sopra di ogni prezzo si mette dalla miscelata preparata. Alla sopra si mette dall'olio vegetale dopo si tagliano in 8 pezzi triangoli. ( totale 32 pezzi )
- # Dalla miscelata preparata si mette in mezzo dell'impasto nella parte grossa. Poi si filano nel vassao oliato.
- # Alla sopra prima si mette la miscelata di latte poi si pizzica aneto.
- # Il vassao oliato si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano finchè arrossiscono i panini.
- # Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Per dare il gusto diverso nell'impasto di questo panino si può aggiungere grattugiato sbucia limone.