



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

Panino di Sigaretta

Sigara Çöreği



1 uova
1 albume d'uova
1,5 bicchieri di yogurt
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno ;
1 pezzo di formaggio
10 -12 prezzemoli
4 cucchiaini olio di girasole
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di latte
1 cucchiaino 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 divide in 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza piatto da servire.
- # Sopra di ogni pezzo 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 vassoio oliato.
- # Alla sopra prima si mette la miscelata di latte poi si pizzica aneto.
- # Il vassoio 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 sbuccia limone.