



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

## Panino con Melanzana

Patlıcanlı Poğaç



1 lievito  
Mezzo bicchiere d'acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
Mezzo bustina di margarina o burro  
1 cucchiaino di sale  
1 uova  
1 albume d'uovo  
In quantità d'uovo  
Per interno;  
3 melanzane  
1 cipolla  
1 pomodoro  
1 pepe  
5 cucchiai d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo

# Primamente si prepara impasto per questo nella ciotola da impastare si mette lievito, l'acqua fresca, e zucchero si miscelano alla sopra si aggiungono burro sciolto, sale, latte uova albume d'uovo e si miscelano. Ultimamente si aggiunge farina setacciata e si impasta finchè per avere un impasto mezzo morbido.  
# Si coperta e si lascia a riposare circa per 1 ora.  
# In questo momento si preparano i materiali per interno. Primamente sbucciano le melanzane e poi si lasciano nell'acqua salata.  
# Le cipolle si arrossiscono poi alla sopra si aggiungono le pepe tagliate in dado insieme con melanzane.  
# Dopo aver cucinato sul fuoco medio circa per 15 minuti si aggiungono pomodori tagliati incubo insieme con sale e si cucina circa per 10 minuti.  
# Nell'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di limone poi si aprono dimensione del piattino.  
# Metà del impasto aperto si mette dalla miscelata poi l'altro pezzo si coperta alla sopra e si schiaccia.  
# Tutti i pezzi si preparano ugualmente e poi si filano nel vassoio oliato e si lascia a riposare circa per 10 minuti.  
# Poi alla sopra si mette dalla miscelata albume d' uovo poi si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè arrossiscono.  
# Servirsi in caldo.

**Nota:** Miscelata se diventa troppo liquido si può filtrare.