



## Ciambelle con Formaggio

Peynirli Simit



1 bustina di lievito  
1,5 bicchieri d' acqua fresca  
1 cucchiaino di zucchero  
1 albume d'uova  
1 bicchiere olio d' olive  
Mezzo bicchiere di yogurt  
2 bicchieri di formaggio grattugiato  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di latte  
1 cucchiaio d'aneto  
1 cucchiaio di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono lievito, l'acqua e zucchero poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono olio d'oliva, sale ,yogurt e la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto si lascia a riposare circa per un ora.
- # Dopo si aggiunge formaggio grattugiato poi si lascia ancora per mezz'ora.
- # Dall' impasto riposato si prendono i prezzi grandezza di uova poi si schiacciano dopo nelle mani poi in mezzo si buca con dito e si allarga il buco così diventa ciambelle.
- # Poi le ciambelle si filano nel vasaio oliato . E si lascia a riposare per mezz'ora.
- # Dopo alla sopra si mette dalla miscelata di latte olio. Si pizzicano aneto e sesamo.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi.

Nota: Se non si volendo di usare olio d'oliva , si può usare olio di girasole.