



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

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 cucchiaino di latte
1 cucchiaino d'aneto
1 cucchiaino di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono il lievito, l'acqua e zucchero poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono olio d'oliva, sale, yogurt e la farina finché 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 pezzi 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 vassoio 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.