



Panino con Melacotogna

Ayvalı Poğaça



1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere di latte
1 bicchierino zucchero semolato
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
I quantità di farina
Per interno;
2 nelacotogne
1,5 bicchierini di zucchero
3 spicchio
Per la sopra;
1 albumi d'uova
1 cucchiaio di cocco
1 cucchiaio di zucchero

Primamente si preparano i materiali per interno. Melacotogne si sbucano e si grattugiano poi si mettono in una pentola piccola. Alla sopra si aggiungono zucchero e spicchio poi si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco medio per mezz' ora.

In un'altra ciotola si mettono tuorlo d'uovo zucchero semolato, latte e olio vegetale poi se miscelano. E si aggiunge lievito miscelato con la farina.

Ultimamente si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo. E poi si lascia a riposare circa per mezz' ora.

Dall'impasto prendono i pezzi dimensione di limone poi questi pezzi si aprono grandezza del piattino.

In mezzo del pezzo aperto si mette dalla miscelata l'altro pezzo si coperta alla sopra e i fianchi si tagliano. Dopo alla sopra si mette dalla miscelata d'uova e poi pizzicano zucchero e cocco.

Poi il vassaio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi i panini si cucinano finchè diventano viola.

Si servirsi in caldo.

Nota: Se melacotogna ha poco liquido, si può aggiungere 1 bicchierino d'acqua nel momento di cucinamento.