



Rullo con Tahin

Tahinli Rulo Çörek



1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaio di margarina
Mezzo bicchiere di latte fresco
1 albume d'uova
1 cucchiaio di zucchero semolato
1 bustina di lievito in polvere
3 bicchieri di farina
Per interno ;
4 cucchiaini di tahin
1 cucchiaio olio di girasole
3 cucchiaini di zucchero
1 manciata d'uova secca
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

Nella ciotola da impastare si mettono albume uova, latte ,margarina, olio di girasole e zucchero semolato si miscelano.

Poi dentro si raggiunge lievito in polvere e farina finchè per avere un impasto mezzo morbido. E si lascia a riposare circa per 15 - 20 minuti.

In questo momento si prepara i materiali per interno per questo olio di girasole, zucchero e tahini si miscelano bene dopo si aggiunge uva secca.

E impasto riposato si mette sul tavolo farinato e si apre dimensione del piatto. Poi si dà la figura di rettangolo. Poi i pezzi tagliati si rimettono sopra dell'impasto.

La miscelata preparata si mette bene sopra del impasto aperto. E si fa il rullo perfetto.

Poi i panini preparati si filano nel vassoio oliato, alla sopra si mette dalla miscelata preparata dal tuorlo d'uova.

Poi il vassoio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano i panini finchè si arrossiscono.

I panini cucinati si fettano e servirsi.

Nota: La quantità di tahini si può cambiare per questo motivo quantità d'olio di girasole si può aumentare o diminuire.