



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

Rullo con Tahin

Tahinli Rulo Çörek



1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di margarina
Mezzo bicchiere di latte fresco
1 albume d'uova
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 bustina di lievito in polvere
3 bicchieri di farina
Per interno ;
4 cucchiaini di tahin
1 cucchiaino 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.