



Panino di Cintura

Kopça Çöreği



1 bustina di lievito
1 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
Mezzo bustina di margarina (125 gr.)
2 bicchieri di latte
Mezzo bicchierino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 tazza di marmellata
Per la sopra;
2 cucchiaini di zucchero semolato

- # 2 manciate di farina si mette nella ciotola da impastare. Alla sopra si aggiunge lievito e si miscelano.
- # Dopo si aggiungono uova, latte ,zucchero semolato ,burro e sale. Si miscelano.
- # Si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido. Poi si lascia a riposare per un'ora.
- # Dopo dall'impasto prendono i pezzi dimensione di limone e si aprono larghezza di 4 dito sul tavolo farinato. Poi si fa la figura ovale.
- # Nella parte larghezza dell'impasto si mette un cucchiaino di marmellata. Prima si piega come rullo poi i fini si piegano verso dentro.
- # I panini si filano nel vassajo olaito. E si lasciano a riposare circa mezz'ora per gonfiare.
- # Poi i panini gonfiati si cucinano nel forno riscaldato a 195 gradi finchè arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si aggiunge zucchero semolato e servirsi in fresco.

Nota: Nel momento di cucinamento la marmellata si può uscire fuori dentro dei panini. Per levare questo i panini si devono rotolare abbastanza stretti.