



Panino Aperto con Porro

Pırasalı Açma Çörek



1 uova
1 albumi d'uova
2 cucchiali di margarina
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere di yogurt
1 bustina lievito in polvere
In quantità di farina
1 cucchiaino di sale
Per interno;
5 porri fine
7 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaio di salsa
Formaggio dimensione di sacatolina fiammifero
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio d'aneto

Nella ciotola da impastare si mettono yogurt, uova, albumi d'uova e margarina, olio vegetale. Poi si miscelano.

Alla sopra si aggiungono lievito in polvere miscelata con una manciata di farina. Poi si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo. E si lascia a riposare per mezz'ora.

I porri si puliscono e si lavano poi si tagliano in fine. Nella pentola si mette olio vegetale e quando riscalda si aggiungono porri salsa pepe nero e sale si miscelano dopo il coperchio di pentola si coperta e poi si lasciano a cucinare sul fuoco basso circa per 20 - 25 minuti.

Il porro si leva dal fuoco e si lascia a freddare. Poi dentro si aggiunge formaggio grattugiato.

Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di limone e poi si aprono sul tavolo farinato grandezza del sotto di un piattino di dolce.

In mezzo dell'impasto aperto si mette dalla miscelata di porro. Poi si coperta dalla destra e dalla sinistra dopo si fa il rullo.

Dopo i panini preparati si filano nel vassaio oliato e si lasciano ancora per 10 minuti per gonfiare bene.

Dopo del tempo sopra dei panini si mette dalla miscelata tuorlo d'uova e pizzica aneto. Poi si mette per cucinare nel forno riscaldato a 185 gradi finchè arrossiscono bene.

Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: Miscelata di porro non è una miscela abituata. Pero il gusto è perfetto.