



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

## Panino Aperto con Porro

Pırasalı Açma Çörek



1 uova  
1 albume d'uova  
2 cucchiari 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 cucchiari d'olio vegetale  
1 cucchiaino di salsa  
Formaggio dimensione di sacatolina fiammifero  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaino d'aneto

# Nella ciotola da impastare si mettono yogurt, uova, albume 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 vassaiolo 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. Però il gusto è perfetto.