



Dostan

Dostan



Lievito grandezza scatolina di un fiammifero
2 bicchieri d'acqua fresca
2 cucchiali olio di girasole
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
1 cucchiaio di sesamo
2 bicchieri d'olio vegetale

- # In una ciotola profonda si mette l'acqua ,lievito e zucchero poi si miscelano bene finchè lievito scioglie.
- # Alla sopra si aggiungono sale , olio vegetale e la farina finchè per avere un impasto omogeneo. Quando avrà un impasto omogeneo si lascia a riposare coperto circa per un ora.
- # In questo momento i sesami arrossiti si mettono nella padella poi si arrossiscono finchè diventano violi.
- # Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza d'uova e dopo alla sopra si pizzica dal sesamo , poi dalla sopra si schiaccia con il dito.
- # Poi il panino preparati si cucinano finchè cambiano i colori poi si levano sopra di carta.
- # Poi alla sopra si aggiungono olive,formaggio e marmellata ppi sis ervirsi.

Nota: Questa ricetta è deriva dalla zona di Manisa (provincia Turca).