



Pasticceria Ferro di Cavallo

Nal Çöreği



Lievito dimensione scatolina di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo bicchiere d'acqua
1 uova
1 bicchiere di latte
1, 5 bicchieri olio di girasole
1 cucchiaino di sale
5 bicchieri di farina
Per interno ;
1 mazzetto di spinaci
1 bicchiere formaggio cremato
2 cucchiai olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra ;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaia di latte
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaia di sesamo

Primamente si preparano i materiali per interno , gli spinaci si lavano e si taglano in fine, poi si mettono nella pentola che dentro c'è 2 cucchiai d'olio vegetale e poi si coperta il coperchio.

Si cucina sul fuoco circa per mezz' ora. Dopo frescata si aggiungono sale e formaggio poi si lascia ad una parte.

Per la preparazione impasto nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca , zucchero e lievito poi si miscelano e si aspetta circa per 5 minuti.

Poi alla sopra si aggiungono uova, albumi d' uova, olio di girasole e sale dopo aver miscelato bene si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo.

Poi si coperta , e si lascia per gonfiare dopo impasto prpparato si condivide in 4 pezzi uguali e ogni pezzo si apre con il rullo dimensione di piattino ppi si taglano in 8 pezzi triangoli .

Nella parte grosse degli impasti si mette dala miscelata prima si fa il rullo poi si uniscono tutte due parti come figura di ferro di cavallo.

Poi i panini si filano nel vassaio oliato e si aspettano circa per mezz'ora prima di mettere nel forno .

Poi alla sopra si mette dalla miscelata preparata con latte , zuccher e tuorlo d'uova e poi si pizzica il sesamo.

Poi il vassaio si mette nel foeno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono i panini

Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: Questo panino si può preparare anche con bietola.