



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

Panino di Luna al Formaggio

Kaşarlı Hilal Çörek



1 uova
1 albume d'uova
4 cucchiaini di yogurt
2 bicchieri formaggio a bianco grattugiato
1,5 bicchierini olio vegetale
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio d'aneto

- # Nella foto lada impastare si mettono uova, albume d'uova, yogurt ed olio vegetale. Si miscelano bene.
- # Alla sopra sia aggiungono formaggio grattugiato peperoncino a rosso carbonato miscelato con la farina e si aggiunge la farina per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto si aspetta circa per 15 minuti.
- # Dopo si apre con il rullo sul tavolo farinato larghezza di 1cm. e poi si tagliano con il bicchiere così si fanno i panini rotondi.
- # Poi il panini preparati si filano nel vassoio oliato con la distanza.
- # Alla sopra si mette prima tuorlo d'uovo poi si pizzica aneto.
- # Il vassoio si mette nel forno riscalda tua 190 gradi si cucinano finché arrossiscono i panini.

Nota: I panini prima di aprire con il rullo, si possono rotolare anche.