



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

## Panino Trivella con Timo

Kekikli Burgu Çörek



1,5 cucchiaini di lievito in polvere  
1,5 bicchiere d'acqua fresca  
1 albume d'uova  
1 uova  
2 cucchiaini di yogurt  
2 cucchiaini di burro  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di sale  
Per interno;  
Mezzo stampo di formaggio  
1 cucchiaino di timo  
Mezzo cucchiaino di peperone  
4 cucchiaini olio di girasole  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova

- # Nell'acqua fresca si mettono zucchero e lievito poi si miscelano e poi si coperta e si aspetta per gonfiare lievito.
- # Nella ciotola da impastare si mette lievito ,uova,albume d'uova yogurt,e burro sciolto. Poi si miscelano con misceatore .
- # Alla sopra si aggiungono sale e farina finchè per avere un impasto mezzo morbido e si impastano.
- # Poi sopra dell'impasto si coperta e si lascia a riposare circa per un'ora.
- # Dopo del tempo impasto si mette su tavolo farinato e si aperta con il rullo dimensione di 2 spanna.
- # Dopo nella metà del impasto si mette dalla miscelata poi si pizzica peperone, timo.
- # L'altra metà si coperta alla sopra e si schiaccia leggermente con il rullo.
- # Poi dall'impasto si tagliano i pezzi con il coltello figura di SERIT.
- # Poi i fini della linea si schiacciano nelle diverse parte così si avrà la figura come vita. E l'altra parte si piega e si fa come pasticceria di rosa.
- # Poi si filano nel vassoio oliato nelle parte piegate arrivano sotto.
- # Si fa aspettare prima di mettere ne forno circa per 20 minuti poi alla sopra si mette tuorlo d'uova.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè i panini arrossiscono.
- # Si servirsi in cado oppure fresco.

**Nota:** Per farsi aumentare il gusto di panino nel formaggio si può aggiungere formaggio a bianco grattugiato circa 2 cucchiaini.