



## Panino con Cips

Cipsli Çörek



Lievito dimensione di scatolina fiammifero  
Uno zucchero quadrato  
Un bicchierino d'acqua fresca  
Un bicchiere di ayran (bevande miscolata yogurt ed ac...

Un bicchiere d'olio vegetale  
2 cucchiai di yogurt  
Un pezzo di formaggio  
Una uova  
Un bicchiere di cipso di patate  
8-10 aneto  
8-10 prezzemolo  
Per la sopra;  
Un bicchiere di cipso

# Nella ciotola da impastare si mettono lievito, l'acqua e zucchero si miscelano alla sopra si aggiungono olio vegetale, ayran, yogurt, uova e sale si miscelano con una forchetta.

# Poi si aggiunge la farina poco poco finché per avere un impasto mezzo morbido.

# Dopo si coperta impasto e si lascia a riposare circa per mezz'ora dopo del tempo il prezzemolo è l'aneto si macinano infine poi si miscelano insieme con cipso e formaggio pestato.

# Poi la miscelata si aggiunge dentro dell'impasto e si rimpasta dopo Siri coperta e si lascia riposare circa per 20 minuti dopo del tempo dall'imposta si prendono i pezzi dimensione di limone e si rotolano poi si rotolano dentro del piatto di cipso.

# Poi i panini preparati si fidano nel vassoio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano affinché arrossiscono bene.

# Servirsi in fresco.

Nota: Questo panino si può preparare anche quando usare chips di mais.