



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

Panino con Cips

Cipsli Çörek



Lievito dimensione di scatola fiammifero
Uno zucchero quadrato
Un bicchierino d'acqua fresca
Un bicchiere di ayran (bevanda miscelata yogurt ed acqua)
Un bicchiere d'olio vegetale
2 cucchiaini 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'impasto 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.