



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

Pane con Pangrattato

Galetalı Çörek



Mezzo pacco di burro
1 bicchiere di yogurt
1 uova
1 pacco di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
3 patate bollite
1 pezzo di formaggio
1 salsiccia
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchiere di pangrattato

Nella ciotola dai impastare si mettono a yogurt ora è burro sciolto si miscela con una forchetta oppure con una miscelatore dopo alla sopra si aggiunge lievito miscelato con la farina e se aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

Impasta preparato si lascia riposare circa per 10 o 15 minuti in questo momento preparo una in materiali per interno.

Si sbucciano le patate bollite poi si grattugiato alla sopra se aggiungono salsicce tagliate infine formaggio testato sale e peperoncino a rosso si miscelano.

Dall'impasto prendono i pezzi dimensione di noce poi si aprono grandezza del piattino di tè.

Si mette dalla miscela da preparata in mezzo poi i fianchi si piegano verso sopra e si rotolano pallini preparati prima si fa passare dall'acqua che c'è in una ciotola poi si fanno passare dal pangrattato dopo se filano nel vassoio.

Si cucinano nel forno riscaldato a 180° circa per mezz'oretta dopo servirsi in fresco.

Not : Per il posto di pangrattato si possono usare i pezzettini di pani oppure biscotto pestato.