



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

Focaccia Aperta

Açık Poğaç



2 uova
1 bicchiere di yogurt
1,5 bicchieri olio di girasole
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 stampo di formaggio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaio di sesamo

- # In una ciotola profonda mettono yogurt olio di girasole e uova si miscelano con la forchetta.
- # Alla sopra si aggiunge sale e lievito miscelato con la farina e continua ad impastare se aggiunge farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasta preparato si lascia riposare circa per 15 ho 20 minuti in questo momento miscela il formaggio con prezzemolo macinato.
- # Dopo di questa tempo da l'impasto si prendono i pezzi dimensione di limone questi pezzi si aprono grandezza del piatto sul tavolo farinato.
- # In mezzo si mette un cucchiaino di miscelata.
- # Impasto si coperta da destra ed a sinistra però la miscelata di formaggio si vede. (Come una pida piccola)
- # Poi le focacce preparate si fidano del vassoio lato alla sopra si mette uova miscelata poi ci pizzica in sesamo.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato 180° si cucinano finché le focacce arrossiscono bene.

Nota: per avere le focacce morbide impasto deve essere morbido.