



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

---

## Pane con Porro

Pirasalı Ekmek



1 lievito  
Mezzo bicchiere d'acqua  
1 bicchiere di latte fresca  
1 cucchiaino di zucchero  
1 bicchierino olio vegetale  
1 uova  
1 albume d'uovo  
1 bicchiere farina di mais  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
3 porri  
Mezzo mazzetto di aneto  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola da impastare si mettono la quale Vito e zucchero si miscelano finché sciolgono lievito e zucchero.
- # Alla sopra si aggiungono latte olio vegetale ho va albume d'uovo sale farina di mais e si miscelano.
- # Poi se aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido poi si coperta impasto preparato e si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # In questo momento il porro si taglia infine. Aneto si macina.
- # Poi corro pedane così miscela con impasto.
- # Impasto si lascia riposare circa per mezz'ora ancora.
- # Si olio lo stampo di forno. Si inserisce impasto preparato. Alla sopra si mette tuorlo d'uovo.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.

**Nota:** In questa tariffa si può aggiungere anche 1 stampo di formaggio.