



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

Stufato di Brace

Kork Yahnisi



1 pacco di lievito instant
1 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere di latte
1,5 bicchierini olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
1 cipolla
3 cucchiari d'olio vegetale
1 fetto di formaggio

- # Lievito e latte si mette in una ciotola e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono uova albume d'uovo olio vegetale e sale si miscelano dopo si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi ricoperta l'impasto preparato e si lascia riposare circa per 45 minuti o un'ora.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Le cipolle si macinano poi si schiacciano con poca sale e si mette nella pentola alla sopra si aggiungono olio e spinaci tagliate infine.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina circa per 20 minuti senza aprire il coperchio di pentola.
- # Dopo aver freddato si aggiunge il formaggio nella miscelata. E si miscela.
- # Poi impasto riposata divide 20 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di 1 campata.
- # Nelle porte lunghe si mette dalla miscelata. Poi si fa il rum e dopo si fanno la figura di luna.
- # Poi i panini preparati si infilano nel vassoio e così rimangono per riposare circa per 20 minuti.
- # Dopo alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo e si pizzicano sesamo e cumino nero.
- # Vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Si preferisce di servirsi in fresco.

Nota: Per mettere ugualmente la miscelata dentro delle spoglie si preferisce di mettere nel momento di dare le figure alle sfoglie.