



Panino Grossa

Kaba Çörek



Mezzo pacco di lievito
3 bicchieri d'acqua fresca
Mezzo bicchierino olio
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per friggere;
2 bicchieri olio

- # In una ciotola profonda si mettono l'acqua e lievito si miscelano poi si aggiungono olio e sale.
- # Sopra di miscelata raggiungere la farina finché per avere un impasto che non si picica alle mani.
- # Dopo si coperta il coperchio di impasto e si lascia riposare circa per 45 minuti.
- # Dopo del tempo dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di uova e si rotolano poi si schiacciano così si mettono su un piatto per riposare circa per 15 o 20 minuti.
- # Dopo nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si buttano dentro i pezzi di impasto.
- # Si arrossiscono bene a tutti e due facciate.
- # Si consuma insieme con formaggio e marmellata.

Nota: Panino grosso si prepara nella zona di Tracia Occidentale nei giorni di festa e un giorno prima delle feste.