



## Aperta di Papavero

Haşhaşlı Açma



1 pacco di lievito  
1 bicchiere di ayran  
1 zucchero quadrato  
1 uovo  
1 bicchierino di olio vegetale  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
3 cucchiali di stampa di papavero  
1 bicchiere di noce pestato  
Mezzo pacco di burro(125 gr)  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaino di aneto

# Nella ciotola da impastare si mettono uova albumi d'uovo zucchero olio vegetale e lievito miscelato con la farina.

# Gli ingredienti si miscelano bene poi si aggiungono sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.

# Impasto preparato si coperta che si metta ad un posto per 45 minuti.

# In questo momento burro si scioglie. Metà di burro si miscela bene con noce ed aneto.

# Imposto riposato si condivide 12 pezzi uguali ogni pezzo si apre con il dito in rotonde grandezza del piatto di dolce.

# Sopra delle foglie primamente si mette il burro sciolto poi si mette la miscelata di aneto.

# Poi si fa il rullo e i fili si uniscono così si fa ciambelle.

# Dopo si filano nel vassoio oliato con le distanze e si aspettano così circa per 20 minuti.

# Dopo di 20 minuti l'altra metà di olio e due uova si mettono sopra di ciambelle. Poi si pizzica aneto.

# Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano circa per 25 o 30 minuti.

# Servirsi in caldo.

Nota: Per l'interno come gli ingredienti si possono usare solamente a burro e pestato di papavero.