



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

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 cucchiari 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 albume 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.
- # Impasto riposato si divide 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.