



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

## Focaccia Rotonda

Top Poğaç



1 pacco di lievito fresco  
1 bicchiere di latte  
Mezzo bicchiere d'acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di olio vegetale  
1 uova  
1 albume d'uovo  
Mezzo pacco di burro (125 gr)  
1 cucchiaino di mahlep  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
Mezzo stampo di formaggio  
8-10 rami di prezzemolo  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaino di cumino

- # Nella ciotola da impastare si mettono il lievito l'acqua e zucchero si miscelano finché il lievito si scioglie bene alla sopra si aggiungono sale mahlep burro sciolto olio vegetale uova pesci miscelano.
- # Ultimamente si aggiunge la farina setacciata piano piano per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia ad un ambiente fresco per un'ora.
- # Per la preparazione di interno formaggio si pesca e si miscela con Prezzemolo macinato.
- # Un posto riposato si divide in 30 pezzi uguali dopo ogni pezzo si rotola.
- # Dopo si schiaccia con il dito e si apre grandezza del piattino di tè.
- # In mezz'ora si mette dalla miscelata preparata poi dai fianchi si piega verso in centro dopo si rotola.
- # Le focacce preparate si infilano nel vassoio oliato alla sopra si spalma tuorlo d'uovo e pizzica cumino.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Impasto di questa ricetta si può preparare anche con il lievito in polvere.