



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

Pane di Sahur con Üzümlü Sahur Çöreği



1 bicchiere olio vegetale
1 bicchierino zucchero semolato
3 cucchiaini di yogurt
1 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere di uva secche
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
4 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 albume d'uovo

In una ciotola da miscelare si mettono yogurt uova albume d'uovo olio vegetale e zucchero semolato si miscelano dopo alla sopra si aggiungono vaniglia lievito in polvere e la farina. Si impasta.
Ultimamente si aggiungono le ore poi si miscelano bene.
Dall' impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce si rotolano e poi si schiacciano.
I panini preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si spalma tuorlo d'uovo miscelato con l'acqua.
Il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 25 minuti.
Servirsi in caldo.

Nota: Questo pane si può preparare anche con qualsiasi frutta secca.