



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

Focaccia Croccante

Gevrek Poğça



1 albume d'uovo
1 bicchiere di yogurt
Mezzo mazzetto di margarina
1 tazza di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sottaceto
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino semi di papavero

- # Albume d'uovo margarina sciolta olio vegetale sotto aceto sale yogurt se miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido. Dopo si coperta l'impasto preparato e si mette ad una parte per 20 minuti.
- # Dopo 20 minuti impasto preparato si divide in 28 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza piattino di tè.
- # Fianchi si mette dal formaggio testato e poi si coperta ed ai fianchi si schiaccia con la forchetta.
- # Le focacce preparate siciliano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo con spazzolino. Poi si pizzica semi di papavero.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi per 20 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: usare sottaceto e due tipi di olio serve per fare croccante delle focacce.