



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

---

## Pane Basma

Basma Çörek



1 pacco di lievito  
1 bicchiere di yogurt  
Mezzo bicchiere olio vegetale  
1 bicchierino d'acqua  
Mezzo bicchierino olio vegetale  
1 bicchierino d'acqua  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
2 cucchiaini di burro  
Mezzo mazzetto di formaggio  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo

- # Lievito si miscela con la farina. E dopo si prende nella ciotola da impastare.
- # Alla sopra si aggiungono yogurt albume d'uovo acqua ed olio vegetale si miscelano con il dito.
- # Poi si aggiungono sale e farina finché per avere un impasto morbido.
- # Sopra di impasto preparato si coperta e si lascia per 1 ora.
- # Poi impasto si divide in due pezzi uguali ed ogni pezzo si apre dimensione di piattino di dolce con il matterello.
- # Alla sopra si aggiunge burro sciolto e si mette formaggio pestato poi si fa il rullo.
- # Poi rullo si divide 10 pezzi. Ogni pezzo si pesta con la mano.
- # Il pane preparato si divide nel vassoio oliato. Altro pezzo di impasto si fa ugualmente.
- # Alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucina circa per 25 minuti.

**Nota:** Questa pane si può preparare anche con usare di polvere di solievo.