



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

Pane con Pomodoro

Domatesli Ekmek



1 tazza di pomodoro
1 lievito
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua
1 zucchero quadrato
1 uovo
1 tazzina di caffè olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
Olio vegetale

- # Primamente sopra di pomodoro si mette acqua e si aspetta.
- # Nella ciotola si mette acqua zucchero e lievito poi si miscelano.
- # Poi si aggiungono latte uova olio d'oliva e sale.
- # Dopo si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Si coperta il impasto. E si lascia circa per 45 minuti ad un posto.
- # I pomodori si prendono sul filtro e si tagliano in qualche pezzo.
- # I pomodori si miscela con impasto omogeneo.
- # Poi sopra di impasto si coperta. E si lascia per 15 minuti ad un posto.
- # Dopo impasto preparato si condivide in 6 pezzi. Dopo si rotolano.
- # Si filano sulla carta oliata e si aspetta per 15 minuti.
- # Sopra dei pane si mette olio con spazzolino. E poi si fanno i tagli.
- # Si mette nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per mezz'ora.

Nota: Si può aggiungere 1 cucchiaino di cumino per farsi aumentare il gusto di pane.