



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

Panino di Egeo

Ege Poğçası



1 uovo
1 albume d'uovo
1 bicchiere d'acqua
1 bicchierino di yogurt
1 tazzina di caffè lievito in polvere
In quantità di farina
Per interno;
12 pomodori secchi
250 gr di olive nere
Due cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino di cumino
Per interno;
1 tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola si mettono albume d'uovo acqua yogurt olio d'oliva poi si miscelano bene con la forchetta.
- # Alla sopra si aggiungono lievito misceato con la farina e la farina finche per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi sopra di impasto si coperta e si mette per 15 minuti in un posto fresco.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Pomodori si macinano si miscelano olio vegetale ed olio d'oliva.
- # Impasto si divide in 24 pezzi. Poi ogni pezzo si apre grandezza di piattino di tè.
- # Poi dentro di impasto si mette dalla miselata preparata e ppi si coperta e si schiacciano ai fianchi.
- # I panini preparati si filano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette tuorlo d'uovo.
- # Si inseriscono nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 20 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Importanza di questa ricetta è di usare materiali molto.