



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

---

## Sahur Basti

Sahur Basti



1 uova  
1 bicchierino di yogurt  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 bustina di lievito in polvere  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
Mezzo mazzetto di formaggio  
Per la sopra;  
1 uova

- # Nella ciotola da miscelare si mettono uova yogurt olio d'oliva ed acqua.
- # Alla sopra si aggiunge lievito miscelato con la farina e farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Sopra di impasto si coperta e si lascia per mezz'ora.
- # Dopo da impasto si prendono i pezzi grandezza di noce e si aprono sopra di un filtro con schiacciare.
- # In fianco di impasto aperto.si.mette dal formaggio e si rotola.
- # Dopo.si filano.nel vassio oliato ed alla sopra si mette tuorlo d'uovo.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi. (Circa 20 minuti).
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** In generale si prepara nel mese di ramadan. Perché è facile preparare.