



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

Sahur Basti

Sahur Bastı



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 vassoio 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.