



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

Sandwich Invito

Davet Sandviçi



Due lievito
Un albume d'uovo
Un bicchiere di yogurt
Un bicchiere d'acqua
Una tazzina di caffè olio vegetale
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaino di sesamo
Un cucchiaino di aneto

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero e lievito si miscelano. Poi si aggiungono olio vegetale e sale insieme con farina e si fa impasto.
- # Dopo impasto si coperta e si mette ad una posto fresco per 1 ora.
- # Dopo 1 ora si prendono i pezzi grandeza di uovo si rotolano bene.
- # I pezzi si filano nel vassajo oliato con distanze e si aspetta per 20 minuti.
- # Poi si mette tuorlo d'uovo alla sopra. Si pizzicano a eto e sesamo.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi per 25 minuti.
- # Dopo aver freddato si tagliano in verticale e si possono riempire quale materie volendo.

Nota: Nella stessa quantità di impasto si possono preparare anche le altre sandwich.