



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

Pane Ezentereli

Ezentereli Çörek



1 lievito
1 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di yogurt
2 zuccheri quadrati
2 cucchiari di burro
1 cucchiaino di anason
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Lievito si mette nella ciotola . Insieme con la farina poi si aggiungono zucchero latte yogurt uova albume d'uovo e si lascia.
- # Poi si aggiungono sale e farina finche per avere un impasto omogeneo.
- # Poi impasto si coperta. E si lascia per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora si aggiunge anason. Si impasta bene. Poi si mette sulla carta oliata . E si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Questa è una ricetta della zona di Sivas. Ezentereli significa anason in quella zona.