



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 cucchiaini 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.