



Pane Ezentereli

Ezentereli Çörek



1 lievito
1 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di yogurt
2 zuccheri quadrati
2 cucchiali di burro
1 cucchiaino di aneson
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 albumi 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. Ezentera significa anason in quella zona.