



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

Pane con Uva

Üzümlü Ekmek



3-3,5 bicchieri di farina
1 bustina di lievito
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di cannella
1 bicchiere di uva secche
1 cucchiaino di sale
In quantità d'acqua
Per la sopra;
1 uova

- # La farina si mette nella ciotola da impastare e si apre in mezzo.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero burro sciolto olio vegetale sale e poca acqua si miscelano con una forchetta.
- # Dopo si aggiunge l'acqua finché sale si scioglie poi si continua ad aggiungere la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo l'impasto preparato si coperta e si mette a un posto per un'ora.
- # Dopo un'ora nell'impasto si aggiungono cannella e uva secca si miscelano bene.
- # Poi impasto preparato si è ricoperta e si lascia ad un posto per mezz'ora.
- # Impasto preparato si mette in uno stampo di torta e dalla sopra coperta con nylon così si mette per mezz'ora ad un posto.
- # Ultimamente sopra di impasto preparato si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 20 o 22 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno Sopra di impasto si coperta Si aspetta circa per mezz'ora poi Servirsi.

Nota: Questa pane è riservata in Sud Africa. Si consuma nelle collezione.