



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

Pane alle Noci

Cevizli Ekmek



Levito fresco grandezza metà scatola di fiammifero
1 uovo
1 tazza di tè yogurt
1 tazza da caffè di acqua calda
1 manciata di noci tritate
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaino di sale
2,5 tazze di farina

- # Si mettono in una tazza profonda lievito, acqua calda , zucchero e questi si mescolano, sopra di questi si aggiungono yogurt, sale, albume d'uovo e farina e si ipastano bene.
- # Si lascia a riposare per 1 ora sopra coperto.
- # L'impasto si apre come la grandezza di un piatto, sopra si mette olio per 1 cucchiaino e poi si mettono ceci, si fa il rullo.
- # Per farsi perdere la figura di rullo si schiaccia dal mezzo.
- # Dopo aver riposato per mezz'ora sopra si mette tuorlo d'uovo.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per mezz'ora.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia freddare e poi si mette in un nastro e si lega strettamente.

Nota: Pane alle noci si può prepararsi anche con il burro per il posto di olio vegetale.