



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

Madaglia D'oro

Altın Madalya



Mezzo pacco di margherina
2,5 cucchiari di yogurt
1 uova
2,5 bicchieri di farina
Mezzo pacco di polvere lievitante
2 cucchiaini di sale
1 bicchiere grattugiato di formaggio a bianco
1 cucchiaino di peperoncino rosso

- # S'aggiungono nella margherina morbidata albume d'uovo e yogurt , si miscelano bene.
- # Sopra si aggiungono polvere lievitante, sale e farina e si continua ad impastare .
- # Si copre sopra dell'impasto e si lascia a riposare per mezz'ora.
- # Dopo di questo tempo si prendono i pezzi dall'impasto come grandezza di noce, Prima si rotondono e poi si schiaccia con le mani .
- # Si filano nel vassoio oliato. Sopra si sviluppa albume d'uovo che rimasto. Sopra di questa si pizzica miscelata di formaggio con peperoncino rosso.
- # Dopo aver preparato tutte le madaglie si inseriscono nel vassoio e si da nel forno riscaldato a 175 gradi finchè si prendono i colori d'oro. (20 minuti)
- # Si servira dopo frescato un pò.

Nota: Durante preparazione le madaglie d'oro se si usa formaggio a bianco sara meglio.