



Pane di Patata

Patates Çöreği



4 patata bollita
1 uova
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino d'olio di girasole
1 cucchiaio di olio d'oliva
Abbastanza farina
Lievito fresco grandezza di una scatola di fiammifero
Per interno
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 bicchiere di formaggio a bianco

- # Lievito fresco si miscela con lo zucchero nell'acqua calda di un bicchierino .
- # Sopra di lievito s'aggiungono ed impastano patata grattugiato , albumi d'uovo, yogurt, olio e farina.
- # L'impasto poi si lascia ariposare per due ore sopra coperta.
- # L'impasto riposato si condivide al quattro .
- # Ogni pezzo aperto si condivide triangolarmente 6 o 7 pezzi . (come torta di sigaretta)
- # Nella parte grossa s'inseriscono il prezzemolo e formaggio poi si rotolano.
- # Sopra si mette tuorlo d'uovo e poi si filano nel vassoio.
- # S'arrossiscono nel forno riscaldato a 190 gradi finché sopra s'arrosscisce.

Nota: Questa pane si può cucinarsi per il posto di lievito fresco con lievito polverante. Quantità può rimanere uguale.