



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

Pane alla Noce

Cevizli Çörek



Abbastanza farina
1 bicchiere di latte
1 uova
Lievito fresco grandezza una scatola di fiammifero
1 bicchierino d'acqua calda
1 zucchero a quadrato
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'olio girasole
Per interno
100 gr. di noce pestate
1 bicchierino d'olio girasole
1 tazzina di caffè l'acqua

- # Lievito si scioglie insieme con lo zucchero quadrato nell'acqua calda.
- # S'aggiungono latte , olio di girasole, uova e sale si miscelano e si aggiunge anche la farina finchè diventa un'impasto omogeneo.
- # Dopo l'impastamento si lascia un posto fresco per riposare a 2 ore.
- # Dopo di questo tempo si prendono i pezzi grandezza di limone.
- # Questi pezzi si aprono con le dita.
- # Nell'impasto aperto si mette prima olio vegetale e poi dentro si mette la noce e poi si piega .
- # Si filano nel vassoio oliato , le parti piegati arrivano sotto .
- # Sopra si mette l'acqua farinata.
- # Si cucina nel forno riscaldato medio finchè s'arrossisce.

Nota: Questa pane si può cucinarsi anche con pestato di papavero.