



## Pane di Tandir

Tandır Çöreği



3 uova  
Grattugiato 3 bicchieri di formaggio a bianco  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 bicchiere di yogurt  
3 bicchieri di farina  
5 - 10 rami d'aneto  
5 - 10 rami di prezemoli  
1 bustina di lievito polverente  
1 cucchiaino di basilico erba

- # Le uova si miscelano bene. Sopra s'aggiungono farina ed olio si miscelano bene.
- # Poi s'aggiungono grattugiato di formaggio, aneto, farin basilico erba e l'ultimamente lievito polverante e si miscelano bene.
- # Questa miscela si svuota nel vassoio del forno.
- # Si cucina nel forno riscaldato 180 gradi per 45 minuti.
- # Dopo frescato si servirsi a fettati.

Nota: In questa pane si può arricchirsi con aggiungere salame, patata ed oliva.