



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

Pane di Tandir

Tandır Çöreği



3 uove
Grattugiato 3 bicchiere 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 uove 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.