



Pasticcera del Mercato

Çarşı Poğaçası



2 uova
200 gr. di margherina
Lievito di grandezza una scatola di fiammifero
1 tazza di acqua calda
1 zucchero a quadrato
1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina
1 bicchiere di formaggio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaio di cumino nero

- # Mezzo di farina s'apre e in mezzo s'aggiungono l'acqua calda, zucchero e lievito fresco.
- # Si miscelano per un pò. S'aspetta per 5 minuti.
- # Sopra s'aggiungono gli altri materiali.
- # S'aggiunge la farina senza farsi duro troppo.
- # Dopo che abbiamo l'impasto s'aspetta per mezz'ora.
- # Si prendono i pezzi dall'impasto riposato un pò più grande del limone.
- # Dopo rotolato si apre un buco in mezzo.
- # In questo buco si mette la miscelata preparata con formaggio.
- # Pane si piega in due. E si chiudono i fianchi.
- # Sopra si mettono tuorlo d'uovo e cumino nero si filano nel vassoio.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 175 gradi finchè s'arrossiscono.

Nota: Se c'è il tempo dopo filati nel vassoio meglio lasciarsi a riposare per mezz'ora.