



## Pane coll' Erba

Otlu Çörek



1 mazzetto d'aneto  
Mezzo mazzetto di cipolle verde  
5 - 6 rami di prezzemolo  
2 uova  
500 gr. di farina  
Mezzo bicchiere di yogurt  
2 spicchi d'aglio  
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato  
1 bustina di polvere lievitante  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale

- # Sopra dell'uova intera e albumi d'uova s'aggiungono aneto, prezzemolo e cipolle fresche.
- # Dopo aversi miscelati s'aggiungono gli altri materiali. Così si fa un'impasto non duro troppo.
- # Da quest'impasto si prendono i pezzi qualsiasi.
- # Questi pezzi si filano nel vassoio olioato.
- # Sopra si mette turlo d'uovo separato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 175 gradi finchè s'arrossiscono.
- # Si servirsi mezzo caldo.

Nota: Durante aggiungersi la sale si deve attendere a sale di formaggio.