



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

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 albume 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 finché s'arrossiscono.
- # Si servirs mezzo caldo.

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