Pasticcera

Poğaça



2 uove
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 bustina di lievito polverante
1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina
Cumino nero
1 formaggio piccolo a quadrato
8 - 10 rami di prezzemolo

S'impastano 1 albume d'una uova, yogurt, olio, lievito polverante , sale e farina. Si continua l'impasto finchè non si picica le mani.
Si riposa per 1 ora.
Si prendono i pezzi dall'impasto grandezza di un limone. Poi i questi pezzi s'aprono sul tavolo d'impastimento grandezza di un piatto .
In mezzo si mettono formaggio e prezzemolo macinato, poi si piega dal mezzo.
Quest'operazione si continua finchè finiscono tutto l'impasto.
Pasticere si filano nel vassoio oliato .Sopra si pizzica corekotu e si mette tuorlo d'uovo.
Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finchè sopra s'arrossisce.

Nota: Se volendo negli ingredineti si può aggiungersi 1 cucchiaino di mahlep.