



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

Pane con Papavero

Haşhaşlı Çörek



Lievito fresco grandezza di 1 scatola di fiammifero
1 uova
5,5 bicchieri di di farina
2 tazzina di caffè yogurt
2,5 bicchierini di latte mezza calda
2 zuccheri a quadrati
1 cucchiaino di sale
16 cucchiaini pestate di semi di nigella
3/4 bicchieri olio di girasole
1 bicchierino d'acqua mezza calda

L'acqua si mette in una ciotola , sopra s'aggiungono zuccheri a quadrati e lievito , si mescola con il dito .

Sopra l'albume d'uovo , yogurt, latte e farina s'aggiungono piano piano. Poi si copre con il straccio bagnato per riposare 1 ora.

In questo momento si mischiano pestate di semi di nigella con olio vegetale in una tazza.

Dopo di questo tempo l'impasto si divide in 16 pezzi. Ed ogni pezzo si apre com'è grandezza di un piatto da mangiare.

Olio così papavero mette sopra degli impasti e poi si fa rullo. Sopra si mette tuorlo d'uovo. Così si preparano tutti i pezzi così ugualmente e sopra si mette tuorlo d'uovo e poi si filano nel vassoio poi si rilasciano a riposare per 1 ora.

Si cucinano nel forno riscaldato a 175 gradi per 35 minuti.

Nota: Se volendo un pane più dolce allora si può aumentare gli zuccheri a 6.