



Pane di Diyarbakir

Diyarbakır Çöreği



1 bicchiere di latte un pò calda
Lievito fresco grandezza di una scatola di fiammifero
1 cucchiaio di zucchero a polverato
Mezzo bicchiere olio d'oliva
Mezzo bicchiere di margherina sciolta
1 cucchiaio di sesamo
1 cucchiaio di aneto
1 cucchiaio di mahaleb
1 cucchiaiino di sale
Abbastanza farina
1 uova

- # S'aggiungono nella latte zucchero e lievito, si miscelano bene.
- # Sopra s'aggiunge un pò farina e si inizia ad impastare.
- # Poi si mettono mahaleb, aneto, sale e sesamo, si miscelano. Poi s'aggiungono olio d'oliva e margherina sciolta.
- # Continua ad impastare con aggiungere la farina finchè abbiamo un impasto mezzo morbido.
- # Dopo aversi riposato l'impasto si pre con il rullo larghezza di un dito. poi si tagliano i pezzi dall'impasto com'è sono quadretti con il coltello.
- # i pezzi tagliati si filano nel vassoio oliato. Sopra si mette uova miscelata insieme tuorlo ed albumine.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi finchè le sope s'arrossiscono.

Nota: Questa pane si prepara in Diyarbakir com'è un taratto negli giorni speciali.