



Pane di Luna

Ay Çöreği



Lievito fresco grandezza di una scatola di fiammifero
2 bicchierini di zucchero polverato
2 uova
6 bicchieri di farina
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere di latte un pò caldo
Per interno;
10 cucchiai di latte
1,5 bicchierini di zucchero a polverato
5 cucchiai di uva secche
1 cucchiaio di cacao
6 cucchiai di farina galeta
2 palme noce pestate
1 cucchiaino di vaniglia
1 cucchiaino di pepe di gaimaica
1 cucchiaino di cannella

- # Si mettono in una pentola profonda zucchero, lievito e latte si miscelano finchè lievito e zucchero si sciolgono.
- # Sopra si mette 1 uova intera e l'albumine di secondo uova. S'aggiunge 3 bicchieri di farina e s'impastano bene.
- # Poi nell'impasto s'aggiungono olio e altro 3 bicchieri di fraina , si continua a d impastare.
- # Poi si copre sopra d'impasto e si lascia riposare per 1 ora a riposarsi.
- # In questo momento si prepara l'interno; Si mettono in una pentola profonda latte , farina di galeta, zucchero polverato, uva, cacao e noce . Si cucinano un pò sul un fuoco basso .
- # Si toglie dal fuoco e sopra s'aggiungono con un cucchiaino di cannella, vaniglia, pepe di gaimaica e si miscelano. Poi si malscia a freddare.
- # L'impasto riposato si condivide 20 pezzi uguali , ogni pezzo si pare com'è grandezza di un piatto di dolce rotondamente. In finaco d'impasto aperto si mette dalla miscelata preparata. E si allungano , si piegano dai finachi poi si da la pendenza di luna agli impasti.
- # Poi tutto pani preparati coci si filano nel vassoio oliato, si lasciano riposare dentro di vassoio per 20 - 30 minuti.
- # Dopo di questo tempo sopra si mette tuorlo d'uovo .
- # Si mette nel forno freddo. Si cucina per 35 minutio nel forno a 190 gradi.

Nota: Nei materiali d'interno si può usarsi nocciole per il posto di noce. Dopo aver messo tuorlo d'uovo sopra dei pani si può pizzicare pestati di nocciole.