



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

---

## 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 cucchiaini di latte  
1,5 bicchierini di zucchero a polverato  
5 cucchiaini di uva secche  
1 cucchiaino di cacao  
6 cucchiaini di farina galeta  
2 palme noce pestate  
1 cucchiaino di vaniglia  
1 cucchiaino di pepe di giamaica  
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'albume di secondo uova. S'aggiunge 3 bicchieri di farina e s'impastano bene.
- # Poi nell'impasto s'aggiungono olio e altro 3 bicchieri di farina, si continua a 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 fuoco basso.
- # Si toglie dal fuoco e sopra s'aggiungono con un cucchiaino di cannella, vaniglia, pepe di giamaica e si miscelano. Poi si lascia a freddare.
- # L'impasto riposato si divide in 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 dà 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 minuti nel forno a 190 gradi.

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