



Pane alla Melanzana

Patlıcanlı Çörek



Mezza pacchetta di margherina (125 gr.)
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
1 cucchiaio d'aceto
1 albume d'uovo
Abbastanza farina
1 bustina di lievito polverante (10 gr.)
1,5 cucchiaino di sale
Per interno;
2 melanzane
150 gr. di carne macinata
Mezzo mazetto di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Tuorlo di un'uova
1 cucchiaio di semi di nigella

Si sbucano le conchiglie delle melanzane. Si tagliano come dado. S'arrossiscono con olio di 5 cucchiai. Carne macinata s'olia in una altra ciotola senza grassi.

Poi melanzane e carne macinata si mette in una pentola , sopra s'aggiungono sale e noce pestate. Dopo un pò riscaldato s'aggiunge prezzemolo macinato.

Durante raffreddamento gli materiali preparati per interno si prepara l'impasto. Si miscelano la margherina ammorbidata, yogurt, aceto, albumi d'uovo con dito. Sopra s'aggiungono piano piano farina e lievito polverante , s'impastano.

Poi l'impasto si lascia a riposare copertamente minimo per mezz'ora.Dopo questo tempo si condividono in 4 pezzi uguali.

Ogni pezzo si apre alla lunghezza per mezzo centimetro. Poi i fianchi si tagliano e così si fa un rettangolo perfetto. (le parti tagliati si mettono sopra d'impasto)

Nella parte lunga d'impasto si mette miscelata preparata. Si fa rullo. Sopra si mette tuorlo d'uovo e si pizzica semi di negella .Poi s'infetta con il coltello .

Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi finchè la sopra arrossisce.

Nota: L'aceto che c'è nell'impasto serve per tenersi un pò duro di pane.