



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

Pane alla Melanzana

Patlıcanlı Çörek



Mezza pacchetta di margherina (125 gr.)
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
1 cucchiaino 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 macinate
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Tuorlo di un'uovo
1 cucchiaino di semi di nigella

- # Si sbuciano le conchiglie delle melanzane. Si tagliano come dado. S'arrossiscono con olio di 5 cucchiaini. 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, albume 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 dividono 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 nigella .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.