



Focaccia di Luna con Formaggio

Peynirli Ay Poğaçası



250 gr. di margarina
4 tazzina di caffè yogurt
2 uova
2 cucchiaini di mahlep
1,5 cucchiaini di sale
1 bustina di lievito polverante
Abbastanza farina (5 , 6 bicchieri)
Per i materiali d'interno;
2 bicchieri grattugiato di formaggio a bianco
8 -10 rami di prezzemoli
Semi di nigella

Nella ciotola da miscelar si mettono margarina morbidata, olio vegetale, 1 uova intera, albumi di 1 uova, yogurt, mahlep, sale, lievito polverante si miscelano bene.

Sopra si aggiunge la farina durante impastando. Si avrà un impasto mezzo morbido. E si lascia riposare per mezz'oretta .

Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di limone. Si aprono un po più grande dal piattino con il rullo.

Nella parte grossa dell'impasto si mette dalal mioscelata preparata . E si fa il rullo. Poi si avvicinano due fini e si fa la figura di luna. Poi si filano nel vassoio oliato.

Sopra si mettono tuorlo d'uova miscelata con latte e poi sopra si pizzica semi di nigella.

Poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi poi si cucina finché la sopra si arrossiscono. (circa mezz'ora)

Si servirsi in fresco dopo aver rioposato.

Nota: Sopra delle pasticcerie mettere yogurt si arrossisce come mettersi tuorlo d'uova.