



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

Focaccia con Lievito

Mayalı Poğaç



Lievito dimensinoe di metà scatola fiammifero
1 bicchiere di latte fresco
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
2 uova
1 cucchiaino di zucchero semolato
1,5 cucchiaini di sale
Per interno;
1,5 bicchieri di formaggio cokelek
Mezzo mazzetto di prezzemolo macinato
Per la sopra;
Semi di nigella

- # Si mettono nella ciotola latte, lievito fresco, zucchero semolato si miscelano con le dita.
- # Sopra si aggiungono sale, 1 uova , albume di 1 uova, olio vegetale, e farina durante impastando.
- # Poi l'impasto si coperta. Si mette a riposare per 1 un ora in ambiente fresco.
- # Poi dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce (circa 40 pezzi)
- # Ogni pezzo si apre dimensione di piattino con le dita. Nelle metà della rotonda si mettono dalla miscelata dal formaggio e dal prezzemolo. Si coperta dai finachi e si schiaccia bene dai finachi.
- # Poi tutte le pasticcerie si filano nel vassoio oliato con le distanze. Sopra si mettono dal tuorlo d'uova e si pizzica semi di nigella.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno fresco. Poi il forno si regola a 180 gradi. Si cucinano finchè le sopra si violano.
- # Si servirsi in fresco.

Nota: Aprire con le dita l'impasto assicura di rimanersi morbido e gonfiati.