



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

Maglieria con Pesca

Şeftalili Örgü



1,5 bicchieri zucchero a velo
1 bicchierino olio di girasole
500 gr. di margarina
1 uova
Mezzo bicchieri di yogurt
1 pacco di lievito in polvere
1 pacco di vaniglia
3,5 bicchieri di farina
Per interno;
2 pesche
1 cucchiaino di uva secche senza semi
1 cucchiaino di noce pestate
Per la sopra;
2 cucchiaini marmellata di pesca
1 cucchiaino di noce pestato

- # Nella ciotola da mescolare si aggiungono margarina ammorbidata, uova, olio di girasole e zucchero a velo. Si mescolano con la forchetta oppure con miscelatore. Così diventa una miscelata omogenea.
- # Sopra si aggiunge la farina piano piano, lievito in polvere e vaniglia poi si impasta bene.
- # Nel momento di riposo dello impasto si preparano i materiali per interno. Si sbuccino bene le pesche, si tagliano in cubo, si mescolano con noce pestato ed uva secca.
- # Poi l'impasto riposato si mette sul tavolo farinato. Si apre con il rullo spessore di 1 cm. com'è rettangolo.
- # La miscelata preparata in mezzo d'impasto si mette in lunghezza.
- # Dalla parte destra e sinistra parte con macinata si fanno i tagli spessore di 2 dita simile d'ishikava.
- # Poi la tagliata si mettono una da destra l'altra da sinistra e si fanno maglieria.
- # Poi si mettono nel vassoio oliato e si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cuociono finché per avere colore viola.
- # Dopo aver tolto dal forno sopra si mette dalla marmellata preparata e si pizzica noce.
- # Dopo aver freddata si fetta e si serve.

Nota: Per non fastidiare la figura maglieria si può farsi interno del vassoio anche.