



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## El pan rellenas

Ekmek Dolması



1 Matchbox tamaño de levadura  
7 vaso de harina  
2 azúcares Cube  
2 vaso de agua  
1 pizca de sal  
1 huevo

Para relleno;  
500 gramos cubos de cordero  
4 cucharadas de aceite vegetal  
2 cebollas  
1 cucharadita de pimienta pasta  
Sal, pimienta negro

- # Divida la levadura en pedazos pequeños y colocar en el plato que le amasar la masa, y añadir el azúcar y 1 taza de agua tibia.
- # Cuando el azúcar y la levadura se disuelve totalmente, añadir la clara de huevo, la sal y la restante 1 taza de agua tibia, mezcle bien. Añadir la harina poco a poco amasando mientras que la mezcla, obtener la masa suave.
- # Cubra la masa y el resto por 1 hora.
- # Mientras tanto preparar el relleno; el cordero asado con cubos de petróleo, cuando la salsa se evapora añadir la cebolla finamente en dados.
- # Cuando la cebolla cocida obtener también, agregar la pasta de pimienta, sal y pimienta negro, cocinar 5 minutos más, y retirar de la estufa.
- # Cuando el relleno se enfría, dividir la masa descansado en 8 piezas, cada una en forma de bolas, producido a lo largo de la bandeja de horno engrasada, y difundir el resto de yema de todo. Cocine en horno a 210 C hasta que el pan se vuelven rojas.
- # Espolvorear poco de agua todo después de extraerlo de la estufa.
- # Cuando se enfría corte un agujero en el medio, eliminar la parte interior del pan.
- # Colocar el relleno fresco en estas cuevas de drenaje.
- # Cerrar la parte superior del pan.
- # Colocar en la bandeja de horno, colocar en el horno de nuevo, retire de la estufa alrededor de 5-10 minutos más tarde. Lugar en la placa de servicio, y verter el líquido de la mezcla sidewise el pan.
- # Servir bien caliente.

**Nota:** Puede secar el interior de pan que le retirados y su uso como miga.