



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

Bun con tandir

Tandır Çöreği



3 huevos
1 vaso de queso de oveja rallado
1/3 vaso de aceite vegetal
1 vaso de yogur
3 vaso de harina
5-10 eneldo tallos
5-10 tallos de perejil
1 paquete de polvo de hornear
1/2 cucharadita de albahaca seca dulce

- # Batir los huevos bien. Añadir el yogur y el aceite y bata hasta que smoothens.
- # Añadir el queso feta rallado, el perejil finamente rebanadas, eneldo, harina, albahaca dulce y, por último, la levadura en polvo, y luego mezcle bien.
- # Vierta esta mezcla en una engrasados círculo de tamaño mediano y en forma de bandeja.
- # Cocine a 180 C por 45 minutos.
- # Después de refrescarse durante un tiempo cortado en pedazos y sirva.

Nota: Puede adornar este pan de salami y añadiendo aceite de oliva.