



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

Bun con eneldo

Otlı Çörek



1 manojo de eneldo
1/2 manojo scallions
5-6 tallos de perejil
2 huevos
500 gramos de harina
1/2 vaso de yogur
2 dientes de ajo
1 cupful rallado queso feta
1 paquete de polvo de hornear
1/2 vaso de aceite vegetal
1/2 cucharadita de sal

- # Agregar eneldo finamente rebanado, scallion, en el perejil 1 huevo y el blanco de la otra.
- # Mezclar por un tiempo, después añadir los restantes ingredientes, obtener un poco espesa masa.
- # Elige piezas de la masa.
- # Coloque las piezas sobre la bandeja del horno engrasados.
- # Espolvoree el resto de yema de huevo en todo el cookies.
- # Cook en 175 C hasta que se volverá de color rojo. Sirva caliente.

Nota: Usted debería considerar la sal del queso mientras que la adición de sal.