



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

Diyarbakir Bun

Diyarbakir Çöreği



1 vaso de leche tibia
1/2 matchbox tamaño de levadura
1 cucharada de azúcar granulada
1/2 vaso de aceite de oliva
1/2 vaso de margarina derretida
1 cucharada de sésamo
1 cucharada de semillas de nigella
1 cucharada mahaleb
1 cucharadita de sal
Basta de harina
1 huevo

Añadir la levadura y el azúcar en la leche tibia, mezcle bien.

Añadir la harina y algunos comienzan a amasar.

Añadir nigella semillas, mahaleb, sal, sésamo, y mezcle por un tiempo, el aceite de oliva y añadir la margarina derretida.

Amasar hasta obtener la masa que ha de mediano espesor.

Después amasando la masa durante 1 hora, rollo de que a 1/2 pulgada de espesor. Cortar en trozos de tamaño platillo.

Colocarlos en la bandeja del horno engrasados, y extiende la whisked huevo en todo el panecillos. Hornee en el horno a 185 C hasta que su superficie se vuelven rojas.

Nota: Esta receta se prepara para los huéspedes, en especial en días en Diyarbakir.