



Bun con Berenjena

Patlıcanlı Çörek



1/2 paquete de margarina
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de yogur
1 cucharada de vinagre
1 clara de huevo
Harina
1 pack respaldo polvo
1 + 1/2 cucharadita de sal

Por Relleno:
2 berenjenas
150 gramos terreno carne
1 vaso de nueces
5 cucharadas de aceite vegetal
8-9 tallos de perejil
1 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 yema de huevo
1 cucharada de semillas de nigella

Pell las berenjenas y los dados, asado con 5 cucharadas de aceite vegetal!

Obtener el terreno y berenjenas asados de carne en un tazón. Llovizna sal y nuez machacados en ellos. Cuando empiece a enfriando añadir los tallos de perejil finamente rebanado en ellos.

Cuando el relleno se enfría preparar la masa. Mezclar la margarina ablandada a temperatura ambiente, el aceite vegetal, yogur, vinagre, clara de huevo por la ayuda de la punta de tus dedos. Añadir la sal, el polvo de hornear y la harina poco a poco mientras amasado.

Cubra la masa, que tiene un espesor medio, el resto por lo menos media hora y luego cortado en 4 trozos.

Rueda una masa cada piezas para conseguir 1/4 de pulgada espesor. Cortar los bordes de la masa para obtener buenas piezas rectángulo formas. (Coloque las piezas que usted corta en la rectángulos)

Ponte algo de relleno en la parte larga de los rectángulos y rollo. Propagación de yema de huevo en él y llovizna nigella semillas, y cortar en este rollo de las piezas que tiene 1/2 pulgada de ancho. Cocine en el horno que fue precalentada a 185 C hasta que su parte superior se convierte en rojo.

Nota: El vinagre en la masa hace que el frágil panecillos.