



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

Urla estilo crujiente-escamosa pastelería

Urla Katmeri (Peynirli)



1+1/2 vaso de agua tibia
1 pieza de limón sal
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina
2 cucharaditas de aceite vegetal

Para relleno;
4 huevos
1+1/2 vaso de queso rallado
8-10 tallos de perejil
4 cucharadas de aceite vegetal, para cocinar

- # Ponga el agua tibia en un bol, y añadir la sal de limón que se golpean con la sal, y mezclar.
- # Añadir la harina en la mezcla de cernido, y también añadir la harina mientras amasado. Obtener la masa que es un poco más suave.
- # Descanso la masa durante media hora. (Esta pasta puede guardarse en la nevera durante 6 días.)
- # Divide la masa descansado en 8 pedazos, rollo de estas piezas en bolas.
- # Obtener la primera pieza de la masa, y el rollo a cabo en el banquillo de la punta de tus dedos, propagación 1 / 2 cucharadita de aceite vegetal en todo.
- # Roll la segunda pieza de la masa en el mismo tamaño del primero, lugar que en el primero, y rodar junto a ellos.
- # Cuando se llega al tamaño de un plato, agrandarlo tirando de los bordes. Ampliar hasta que llega a la doble dimensión del pan, la pasta debe ser en forma de cuadrado.
- # Ponga 1 cucharada de aceite vegetal en la cavidad pan, y sentar las petroleras a todos superficie de la sartén.
- # Coloque la cacerola sobre fuego alto, cuando el petróleo se convierte en caliente, laminados en lugar de la masa en un molde de obtener los bordes de la cacerola.
- # Cuando las burbujas comienza a ser visto en la superficie de los laminados en masa de la ayuda del calor, romper 1 huevo en él y añadir el perejil finamente rebanados en él rápidamente.
- # Mezcle el huevo y el perejil de la ayuda de un tenedor. Cuando el huevo cocido se difundirlo en toda la masa que tiene el tamaño de la sartén, espolvoree el queso por todo.
- # Pack el exterior de los costados de la masa cocida en el lateral, que sea como un sobre. A continuación, revertir el paquete de pasta para cocinar la parte superior del mismo, debido a que la desventaja de que debe ser cocido. Quitar de la estufa cuando ambas partes llegar cocidos.
- # Repetir los mismos hechos para el resto de la masa de piezas, de esta manera obtendrá 4 pasteles.
- # Slice matchbox en piezas de tamaño y servirlos calientes.

Nota: Usted debe tener mucho cuidado, mientras que la cocina porque esta pastelería de cocina que más de calor. (Urla es una ciudad de Izmir.)