



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

Kahke

Kahke



1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de leche
3/4 vaso de aceite de oliva virgen extra
1/4 paquete de margarina
2 huevos
4+1/2 vaso de harina
1 cucharadita de semillas de nigella
1/2 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de jengibre en polvo
1/2 cucharadita de polvo de hornear
3 dientes

Ponga 1 huevo, yema de los restantes uno en una profunda mezcla cuenco, añadir el azúcar granulada en el mismo, se mezcla hasta que el azúcar se disuelva. Si la mezcla se pone demasiado espeso añadir un poco de leche en él, y luego mezcla.

Después de la disolución de azúcar en la mezcla, añadir la margarina suavizada que es a temperatura ambiente, añadir el aceite de oliva, semillas de nigella, canela en polvo, jengibre en polvo, clavos de olor machacados, levadura en polvo, leche en el mismo, y añadir la harina poco a poco amasando mientras que el masa.

Cubra la masa y el resto por media hora.

Divide la masa en 3 pedazos iguales, cada pieza rollo al principio, y luego poner en marcha cada una de ellas con 1 / 4 de pulgada de espesor.

Cortar círculos de la masa a través de borde de un vaso pequeño, cortar pequeños círculos a partir de mediados de los círculos a través de un tapón de corona.

Reunir la masa piezas restantes después de cortar los pequeños círculos, y poner en práctica, poner en marcha el resto de la masa trozos de la misma manera a preparar el kahkes.

Añadir 1 cucharadita de azúcar granulada y 1 cucharadita de leche en el resto de yema de huevo y mezclar, difundir esta mezcla por todo el preparado a través de kahkes pincel.

Hornear hasta que sus superficies se vuelven rojas en el horno que se precaliente a 210 C.

Servir tibio o les enfríe.

Nota: Kahke es el tradicional galletas de Antakya. Levadura de garbanzo se utiliza en lugar de polvo de hornear tradicionalmente.