



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

Bulbul nido

Bülbül Yuvası



2 huevos
1 vaso de leche
1/2 vaso de aceite vegetal
1/2 cucharadita de vinagre
1 garbanzo de tamaño limón sal
1/8 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Para relleno;
250 gramos de mantequilla
100 gramos de margarina
2 vaso de nueces

Por Jarabe;
3+1/2 vaso de azúcar granulada
3+1/2 vaso de agua
1 cucharadita de jugo de limón

Para los Rolling;
1 vaso de almidón de trigo
1 vaso de harina

- # Ponga algunos harina en un lugar plano, hacer un agujero en el centro de la colina de la harina, poner huevos, leche, aceite vegetal, vinagre, sal machacados limón y la sal en el agujero, amasar la mezcla.
- # Añadir la harina tamizada en la mezcla mientras amasado para hacer llegar la masa dureza media.
- # Ret la masa durante 20 minutos, luego dividirlo en 12 piezas iguales.
- # Espolvorear harina y almidón en todas las piezas, and roll a cabo en el tamaño de un círculo en forma de bandeja para hornear, deben ser delgadas.
- # Difundir derretido mezcla de margarina y mantequilla en toda la masa de piezas, y espolvoree nuez finamente machacados toda la superficie engrasada.
- # Roll mitad de la masa alrededor de un delgado rodillo, rollo y la mitad restante de la masa alrededor de otro pedazo delgado rodillo, de esta manera, el laminado fino pins se reunirán en el centro.
- # Reunir las piezas laminadas en masa a fines de centro, después se retira la rodadura pins.
- # Cortar la masa reunida pieza en 3 pedazos iguales, entonces la fuerza en los dos extremos de las tres piezas para cerrar, a continuación, obtener la privada termina juntos para dar forma a cada una de ellas como círculos.
- # Preparar la masa restante 11 piezas de esta manera también. (Usted recibirá 36 Bulbul nidos de esta manera.)
- # Coloque la Bulbul nidos en la bandeja de hornear engrasada con firmeza. Vierta el resto de la margarina derretida en todo el nidos.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C por un tiempo. Hornear hasta que sus superficies se vuelven rojas.
- # Preparar el jarabe justo antes de quitar la Bulbul nidos de la estufa. Ponga el agua y el azúcar en una olla, hervir la mezcla a fuego medio, a su vez el calor a bajo y hervir por un tiempo más, luego agregar el jugo de limón en él, sacarlo de la estufa 5 minutos más tarde.
- # Vierta el jarabe caliente todo el frío Bulbul nidos, el descanso que durante 4 horas como mínimo, a temperatura ambiente, entonces su servicio.

Nota: Usted debe cubrir una bandeja de hornear sobre la Bulbul nidos después de dejarlas fuera del horno para enfriarlos sin secado.