



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

Las cookies de adormidera

Haşhaşlı Kurabiye



2 cucharadas de pasta de adormidera
1 vaso de aceite de maíz
1 vaso de yogur
1 huevo
1/2 paquete de levadura en polvo (5 gramos)
1 cucharadita de azúcar granulado
1+1/2 cucharadita de sal
Harina, tanto como la masa se pone en

Ponga la pasta de adormidera en una profunda y un tazón grande, agregar el azúcar y 227 en ella. Batir hasta que la mezcla smoothens.

Añadir el yogur y el huevo en él, bata por un tiempo más.

Añadir sal, levadura en polvo en ella. Añadir la harina poco a poco, mientras amasando la masa, hasta que llegue la coherencia resistente. Amasar.

Divide la masa en 3 piezas sin descanso. Roll de la masa de piezas de un rodillo. No poner en marcha la masa en pedazos muy bajo espesor. (1 / 4 pulgada de espesor es correcto.)

Cortar la masa enrollada a cabo a través de piezas "cookie" o molde a través de una pequeña vaso, ponerlos en la bandeja de hornear engrasada sin espacios entre ellos.

Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 165 C. Hornear ellos, hasta sus cambios de color sin secado.

Servir es un día más tarde.

Nota: Amapola tiene un efecto secundario de drogas. Sin embargo, la pasta de amapola, que se haga de amapola piscinas, no es perjudicial.