



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

Desayuno Cookies

Kahvaltı Kurabiyesi



1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
1/6 vaso de té frío
1/3 vaso de leche
1 clara de huevo
2 matchboxes tamaño queso feta
10 aceitunas verdes
8 aceitunas
1 plátano pimienta
1 tomate
3 rebanadas de salami
4 vaso de harina
1/2 cucharadita de sal
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)

Por la parte superior:
1 yema de huevo
1 cucharada de leche

En primer lugar; verter el té en una vaso y déjela enfriar. Retire las semillas de las aceitunas, retire las semillas del tomate sin pelar. Retire la piel exterior de las rebanadas de salami.

Dados todos los ingredientes finamente, ralla el queso feta de un tenedor o reja.

Verter el té frío en un profundo bol, añadir la leche, clara de huevo, queso feta y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente. Y mezclar los ingredientes hasta suavizar la mezcla.

Añadir 3 vaso de harina cernida y polvo de hornear en la mezcla, y amasar. Añada la pimienta plátano, salami, tomate, verde y negro aceitunas, amasar la mezcla durante un corto período de tiempo sin maceración de los ingredientes.

Cubra la masa y el resto durante 10 minutos. A continuación, recoger piezas, que son más pequeños que el nogal, de la masa and roll.

Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada. (Mientras tanto, fijar el calor del horno a 190 C.) Extender la mezcla de yema de huevo y 1 cucharada de leche en los cookies de un pincel.

Coloque la bandeja en el horno y hornear las galletas hasta que sus partes superiores a su vez de color amarillo dorado (unos 25 minutos). Servir frío ellos.

Nota: las especias como orégano, comino o pimienta negro se pueden añadir en el desayuno cookies.