



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

Niño loco turbante

Delioglan Sarıđı



1 huevo
1+1/2 vaso de agua caliente
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en
200 gramos de margarina o mantequilla

Rolling Fuera de la masa:
1 vaso de almidón de trigo

Para llenado:
1 pequeño cubo de queso feta

- # Vierta el agua caliente y el aceite vegetal en tazón. Añadir los huevos en la misma y añadir la harina poco a poco en la mezcla, mientras que amasado, hasta que la masa llega a medio coherencia.
- # Cubra la masa preparada. Descanso durante aproximadamente 20-25 minutos. Mientras tanto, la masa de queso feta. Derretir la mantequilla.
- # Divide la masa descansaba en 20 pedazos iguales. Rollo entre ellos la palma de la mano.
- # Roll Out cada una de las piezas más pasta de almidón roció en el banco de tamaño plato de postre por un rodillo.
- # A continuación, superpose 4 de la masa laminadas a cabo la difusión de obras de mantequilla derretida en todo el capas cada uno. No todos propagación durante el último pedazo de masa.
- # 5 Prepare la masa de grupos de esta manera. Despliegue del primer grupo por la ayuda de almidón, lo más delgado posible.
- # Después de la difusión de 2 o 3 cucharadas de aceite vegetal de todo ello, basta espolvorear el queso feta. Y entonces, que rollo.
- # Coloque el rollo en la bandeja de hornear engrasada. A continuación, giro alrededor de sí mismo. Repita el mismo proceso para el resto de la masa 4 grupos. Y luego, los de recapitulación en torno a la primera, de pie en la bandeja.
- # Por último, para el resto de la mantequilla en todo el Borek. Hornee en el horno de 190 C. hasta que se convierte en color amarillo dorado.
- # Servir caliente o tibia.

Nota: "Delioglan Sarıđı" es Safranbolu incidente a la ciudad, y es especialmente cocidas con mantequilla no margarina.