



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

Dry Pastelería

Kuru



1/2 paquete de mantequilla
1 vaso de leche
1 Matchbox tamaño de levadura
1 cucharadita de azúcar granulado
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina

- # Vierta la leche tibia en un recipiente profundo, agregue el azúcar y la levadura en ella, y para suavizar la mezcla.
- # Añadir la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, y en ella la sal, y añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa.
- # Cubra la masa que tiene una alta consistencia, y el resto por 1,5 horas.
- # Al final del tiempo de reposo amasar la masa de invertir en un par de veces y, a continuación, divida en 3 piezas.
- # Roll cada pieza como la barra que tiene 1 pulgada de espesor. A continuación, estas barras rebanada en pedazos que son de 2 pulgadas de ancho.
- # Después de preparar todas las piezas colocarlos en la bandeja del horno que no está engrasado, con algunos espacios entre ellos.
- # En la primera hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 170 C por un tiempo, hasta que a su vez a la luz de color rosa. Y, a continuación, a su vez el calor a 140 C, y el resto pasteles en el horno durante una hora y media.
- # Apague el horno, pero no abrir la puerta del mismo, eliminar las pastas secas de la estufa cuando se enfríe.
- # Si los pasteles a su vez seco está listo para comer. Puede almacenar por unos 6 meses y servir con el té, leche o refrescos.

Nota: pastelería seca es la receta popular de la ciudad de Beypazari Ankara. Es tradicionalmente cocinado en los hornos que están construidas de piedras. También puede añadir 2 piezas de mastique chicle en los ingredientes para obtener un sabor diferente.