



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

---

## Yufka buñuelos

Yufka Lokması



2 listos para usar yufkas  
11 cucharadas de leche  
2 huevos  
2 puñados de nueces finamente machacados

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

Para el Jarabe:  
2 vaso de agua  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1 cucharadita de jugo de limón

# Fría jarabe es necesaria para esta receta, por lo que debería preparar el jarabe en la primera. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando se llega a la coherencia a la baja, agregue el jugo de limón en ella. Unos minutos más tarde, retire la olla de la estufa.

# Batir la mezcla de huevos y la leche en un tazón. Coloque uno de los yufkas en el banquillo. Difundir la mitad de la mezcla de huevo y leche en todo el yufka por un pincel. Espolvoree 1 puñado de nueces finamente machacados todo.

# Comience a rodar el yufka firmeza, de uno de sus bordes. Detener móvil, después del laminado a la mitad de la yufka. Ahora tienen al otro lado de la yufka and roll firmemente, hasta el centro de la yufka. Así que ver dos rollos, mantenerse al corriente. Superpose estos dos rollos. Cortar en trozos, cada uno tiene 1/2 pulgada de espesor.

# Repita el mismo proceso para el segundo yufka también. Ponga aceite vegetal en un sartén y caliente. Luego, agregar el preparado rebanadas en el aceite. Fry con el color rosa.

# Retire las rodajas del aceite. Lugar en el jarabe de urgencia. Agitar el jarabe de vez en cuando, sin dañar el tramo en el jarabe. El resto en rodajas de aproximadamente 1,5 - 2 horas en el jarabe de esta manera. Se empapó el jarabe, por lo que les puede servir.

**Nota:** Se puede utilizar agua en lugar de leche para la elaboración de este postre. Sin embargo, la leche suaviza el postre.