



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

## Dama del vientre

Hanım Göbeği



3 cucharadas de mantequilla  
3 + 1/2 vaso de harina  
1 cucharada de azúcar granulada  
3 huevos  
1 / 4 cucharadita de sal

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

Jarabe de:  
2 vaso de azúcar granulada  
2 vaso de agua  
1 cucharada de jugo de limón

# En primer lugar, preparar el jarabe. Hierva la mezcla del agua y el azúcar. Cuando se llega a un mínimo de coherencia, añadir jugo de limón en ella. Hierva la mezcla por un tiempo más. Luego, quite de la estufa y dejar enfriar.

# Ponga 1+1/2 vaso de agua en una olla, añadir la mantequilla en ella y hervir esta mezcla.

# Cuando se derrite la mantequilla, agregar 2 + 1/2 vaso de harina cernida en la mezcla. Añadir el azúcar granulado y también tabilla.

# Cook la masa más baja por el calor revolviendo constantemente. Luego de sacarlo de la estufa y enfriar hacia abajo. A continuación, romper los huevos en la mezcla, respectivamente, amasando la mezcla de huevos después de cada adición. Luego, amasar por un tiempo más.

# Añadir el resto de 1 vaso de harina en la mezcla poco a poco amasando mientras que, para hacer llegar la mezcla a la derecha coherencia.

# Engrase la palma de la mano, recoger medio limón del tamaño de piezas de la masa y el rollo de ellos, ellos a la fuerza cada una de las piezas entre la palma de la mano a dar forma a ellos hamburguesas. Hacer un agujero en el centro de la empanada por su forefinger a dar forma a la empanada como anillo.

# Forma todas las piezas de pasta de esta manera. Ponga aceite vegetal en una sartén, y cuando hace frío todavía, el lugar preparado el vientre de la mujer en la sartén, con algunos espacios entre ellos. Fry ellos a fuego medio con el color rosa, agitando la sartén vez en cuando.

# Ponga la masa frita piezas en el frío el jarabe de urgencia. Enfriar el aceite en la sartén, para freír el resto de la masa de piezas. Repita el mismo proceso, hasta terminar el proceso de fritura para el conjunto de la masa de piezas.

# Cuando la masa de piezas emparar el jarabe, el lugar de ellos en la placa de servicio.

**Nota:** Si freír la masa de piezas en aceite caliente, en el interior de la masa de piezas no pueden ser cocidos adecuadamente.