



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

## Envolturas del Sultán

### Padişah Sarması



2 huevos  
4 cucharadas de leche  
2 cucharadas de aceite de girasol  
2 cucharadas de vinagre  
1/2 vaso de agua tibia  
1 / 4 cucharadita de sal  
4 vaso de harina  
1 paquete de mantequilla (250 gramos)

Para los Rolling a cabo:  
1 vaso de almidón de trigo  
1 vaso de harina

Para relleno:  
2 vaso de almendras trituradas

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

# En primer lugar, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando la mezcla alcanza a la baja consistencia, agregar el jugo de limón en la mezcla. Hervir durante 5 minutos más. Retire la mezcla de la estufa y dejar enfriar.

# Descanso los huevos en el tazón, añadir la leche, el aceite de girasol, vinagre y agua caliente sobre ella. Mezclar bien.

# Diez añadir sal en ella, y añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco para hacer la masa de mediano alcance a la coherencia. Resto de la masa durante 20 minutos.

# Al final del tiempo de descanso, dividir la masa en 6 pedazos iguales. Rollo de cada una de las piezas de masa, lo más delgado posible, por un rodillo sobre el banco, que le rocía la mezcla de almidón y harina de todo antes de empezar a lo largo de rodadura.

# Corte el círculo en forma de los bordes de las piezas laminadas en forma de rectángulo como ellos. Coloque el resto de piezas oval en los rectángulos. Espolvorear suficiente de almendras trituradas en todo el laminadas en masa, y para 2 o 3 cucharadas de mantequilla derretida todo también.

# Por último, rollo, no demasiado firme, sino también no perder. Cortar el rollo en trozos, cada uno tiene 1 pulgada de espesor. Lugar estos recortes en la bandeja de hornear engrasada con firmeza, haciendo el corte vertical lados. Repita el mismo proceso para el resto de la masa 5 piezas también.

# Vierta el resto de mantequilla derretida en todo el preparado del Sultán Wraps. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C, y cocine hasta que se conviertan en oro amarillo.

# Para el descanso de 3 minutos, después de la eliminación de forma que el horno. A continuación, verter el almíbar frío en todo. Servir para que unas 4 horas más tarde.

**Nota:** Usted debe eliminar las burbujas, parece que durante la fusión. En caso contrario, se oscurece, mientras que verter todo el postre y ruinas el punto de vista del postre.