



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

Pastel caliente buñuelos

Gözleme Lokması



1 huevo
1 vaso de agua tibia
1/4 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de polvo de hornear
3 cucharadas de aceite de girasol
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para freír:
2+1/2 vaso de aceite vegetal

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

Para adornar:
Machacados 1 vaso de nuez

En primer lugar, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua, cuando la mezcla empieza a ser espesa, agregue rebanada de limón en ella. Hierva la mezcla durante 5 minutos más. Retire la olla de la estufa y deje que la mezcla se enfríe.

Romper el huevo en tazón, agregar agua caliente, aceite de girasol y sal de él. Mezclar. Añadir la mezcla de polvo de hornear y la harina en la mezcla. Añadir la harina poco a poco durante el amasado, hasta que la masa alcanza a mediano espesor. Amasar la masa.

Cubra la masa y el resto por 10 minutos. Luego, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la masa y el rollo de ellos.

Harina el banquillo y poner en práctica cada una de las piezas de masa sobre este banco por un rodillo en el tamaño del plato. Fry ambos lados de la masa de piezas en aceite caliente, manteniendo su propia luz color rosa durante la fritura.

Coloque la masa frita piezas en el jarabe, y eliminar de ellos el jarabe 5 minutos más tarde. Espolvorear todo el nogal y su servicio, cuando se enfríe.

Nota: para freír la masa de piezas durante un largo tiempo, les hace más difícil.