



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

Muska con Fechas

Hurmalı Muska



10 copos de pasteles

Para llenado:

2 vaso de fecha

1/2 vaso de nuez

2 claras de huevo

Para la parte superior:

2 yemas

Para el Jarabe:

3 + 1/2 vaso de azúcar granulada

3 vaso de agua

El jugo de medio limón

Preparar el jarabe en primera: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulada a fuego mediano. Cuando la mezcla se vuelve más espesa, añadir jugo de limón en ella. Hervir durante 5 minutos más. Luego, quite de la estufa.

Retire la copos de pastelería del congelador y dejar que ellos ablandar a temperatura ambiente. Mientras tanto, prepare el relleno del postre. Quitar las semillas de las fechas y cortar las fechas en el banquillo finamente. Añadir machacados nogal y claras de huevo en ella y mezclar.

Cortar el suavizado copos de pastelería en 4 piezas. Rollo fuera un poco a su alcance. Coloque la mezcla suficiente de la fecha en el ángulo de cada lado del triángulo. Cierre el otro lado esta llenado con firmeza.

Repita el mismo proceso para todos los copos de pasteles. Coloque el preparado de piezas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. (40 piezas en total)

Propagación de yema de huevo en todo el preparado pedazos en la bandeja. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C.

Cuando la parte superior lados de la postre se convierten en piezas de color rojo, quite la bandeja del horno. Vierta el jarabe de frío en todo el postre con urgencia, después de la eliminación de la estufa.

Servir durante aproximadamente 2-3 horas más tarde.

Nota: La fecha debe ser suave para esta receta.