



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

## Mafis Puffy Pastelería

Mafiş



2 huevos  
1/3 vaso de yogurt  
1 cucharada de aceite vegetal  
1 cucharada de jugo de limón  
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio  
3 - 3 1/2 vaso de harina  
1 pizca de sal

Para el Jarabe:  
3 vaso de azúcar granulada  
2+1/2 vaso de agua  
El jugo de medio limón

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

- # En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de azúcar y el agua. Cuando se vuelve espeso, añadir jugo de limón en ella. Hervir durante 5 minutos más y retirar de la estufa. Deje que se enfríe.
- # Descanso los huevos en el tazón, añada el yogurt y el aceite vegetal en ella. Mezclar por la punta de tus dedos.
- # Añadir la mezcla de jugo de limón y bicarbonato de sodio en la mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco durante el amasado. Hacer la masa alcance la consistencia de mediano y dejar de pegar a sus manos. Para el descanso de media hora.
- # Al final del tiempo de descanso, extender la masa poco, y luego cortarlo en cuadrados, cada uno tiene el tamaño caja de fósforos.
- # Accede a la 2 frente a las esquinas de los cuadrados juntos. Accede a la 2 esquinas restantes juntos, pero en el lado opuesto de los primeros.
- # Después de preparar todas las pastas de esta manera, la fritura en aceite caliente con el color rosa. Luego, el lugar en el frío el jarabe de urgencia.
- # Cuando el postre empapa el jarabe de su servicio.

**Nota:** El aceite para freír los pasteles, debe ser sin duda muy caliente.