



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

Naranja madriguera

Portakal Yuvası



1 vaso de jugo de naranja
1/2 vaso de aceite de oliva
Cáscara rallada de un limón
1 pizca de sal
1 paquete de levadura en polvo
3 vaso de harina
1 cucharada de azúcar

Para llenado:
Machacados 1 vaso de nuez

Para el Jarabe:
2 vaso de azúcar granulada
2 vaso de agua
1 cucharadita de jugo de limón

- # Preparar el jarabe en primera: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando se vuelve espeso, añadir jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante unos minutos más. Luego, quite de la estufa.
- # Vierta el jugo de naranja y aceite de oliva en el tazón. Añadir la sal, la corteza rallada de naranja y azúcar en ella. Añadir la harina cernida y polvo de hornear en la mezcla poco a poco mientras que amasado. Hacer la masa no se adhieren a sus manos.
- # Cubra la masa y el resto por 15 minutos. Luego, divida en 3 pedazos iguales.
- # Despliegue de la primera parte de la masa más floured por un banco de rodillo poco. Espolvoree 1/3 de la nuez golpean todos encima de él. Fuerza en la capa de nueces un poco para que se adhieren a la masa. A continuación, el rollo de masa pieza con firmeza.
- # Repita el mismo proceso para el resto de 2 piezas de masa. A continuación, los rollos rebanada en pedazos, cada uno tiene 1/2 pulgada de espesor.
- # Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear con aceite de oliva. Luego, coloque el preparado pasteles en la bandeja, consiguiendo reducir su boca lados, con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Hornear los pasteles, hasta que se conviertan en rosa. Descanse durante unos 2-3 minutos, después de dejarlas fuera del horno. A continuación, verter el almíbar frío en todo el pasteles.
- # Descanso para unas 2 horas como mínimo. Luego, a su servicio.

Nota: Se recomienda usar "Riviera" tipo de aceite de oliva para "Orange Burrow".