



## Pájaro negro de postre

Karakuş Tatlısı



1 vaso de yogurt  
2 huevos  
1 cucharada de jugo de limón  
1/3 vaso de aceite de girasol  
1/4 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en

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

Para llenado:  
2+1/2 vaso de nuez machacados

Para la parte superior:  
1 paquete de mantequilla (250 gramos)

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

- # Preparar la masa en la primera. Romper los huevos en el tazón, agregar yogurt, aceite de girasol, el jugo de limón y la sal en ella. Batir por un tenedor o batidor, hasta que la mezcla smoothens. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasando la masa, hasta que la masa llega a semi-duro coherencia.
- # Cubra la masa y el resto para media hora. Mientras tanto, hervir la mezcla de azúcar granulada y el agua. Cuando la mezcla se vuelve más espeso, añadir jugo de limón en la mezcla y hervir la mezcla durante 5 minutos más. Retire la olla de la estufa y dejar enfriar.
- # Divide la masa descansaba en 16 pedazos iguales. Rollo de cada una de las piezas sobre el banco, que es floured con la mezcla de harina y almidón, lo más delgado posible. Caída por un importe de 1 cucharadita de nuez golpeada por 1 pulgada dejando espacios entre sí hasta terminar el nogal, en el centro de la masa extenderá pieza.
- # A continuación, la yufka veces en la capa de nueces como un acordeón, de abajo a boca. Luego, doble por el mismo camino, pero de boca. Forma como bombones, apretando la yufka y obtener las nueces en el centro.
- # Rebanada en pedazos por un cuchillo. Para mantener el relleno de nueces en la pastelería, la fuerza en el corte lados de la pastelería. Lugar estos pasteles en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre sí.
- # Después de colocar todos los pasteles en la bandeja para hornear, vierta la mantequilla derretida en todo el pasteles. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C.
- # Después de hornear pasteles por el mantenimiento de su color rosa durante la cocción, descansa durante 5 minutos a enfriar. Vierta el jarabe de frío en todo el pasteles.
- # Cuando el postre empapa el jarabe de su servicio.

**Nota:** Negro Postre de Aves es incidente a la ciudad de Adana. Regional de la gente de la repostería fritas en aceite caliente en lugar de la cocción.