



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

Rosa Blanca postre

Akgül Tatlısı



1 huevo
1 vaso de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite vegetal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
2 vaso de nuez
2 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de agua

Para la parte superior:
125 gramos de mantequilla

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

Para adornar:
1 cucharada de coco

Preparar la masa en primera: Vierta el agua en el tazón, añadir el huevo, sal y aceite vegetal sobre el mismo, y mezclar. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasando la masa, hasta que la masa llega a medio coherencia.

Preparado el descanso de la masa durante 15 minutos. Mientras tanto, preparar la mezcla de relleno, mezclando los ingredientes dado.

Al final del tiempo de descanso, dividir la masa en 4 trozos iguales. Rollo de cada una de las piezas más floured por un banco de rodillo, lo más delgado posible.

Cortar cada uno de los laminados en masa de piezas en 8 triángulos, en un total de 32 piezas. Coloque la mezcla de llenado suficiente en la gran lados de los triángulos. A continuación, el rollo de triángulos, pero no demasiado firmemente. Luego envolver alrededor de sí mismo.

Coloque la pastelería en un pequeño tamaño de la bandeja de hornear. Vierta la mantequilla derretida en todo el pasteles, cubierta con grasa a prueba de papel. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada, y mantenerlos en el horno durante 25 minutos.

Mientras tanto, hervir la mezcla de jarabe y mantenga caliente. Vierta el jarabe caliente por todo el caliente pasteles, después de dejarlas fuera del horno.

Cuando la pastelería empapar el jarabe, espolvorear coco todo el postre y su servicio.

Nota: El jengibre en polvo o canela en polvo también se pueden añadir en la mezcla del postre para obtener un sabor diferente.