



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

Galletas Egeo

Ege Kurabiyesi



1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de azúcar granulada
1 vaso de yogur
1 yema de huevo
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
Basta ya de harina

Por la parte superior:
1 clara de huevo
1/3 vaso de ajonjolí

- # Ponga el yogur, yema de huevo y el azúcar en un tazón grande de profundidad. Mezcla hasta que el azúcar se disuelve en la mezcla total.
- # Añadir el aceite de oliva, harina y algunas bicarbonato de sodio en él.
- # Añadir la harina poco a poco en la mezcla, si bien amasado, la masa que no se adhieren a sus manos.
- # Cubra la masa y el resto por media hora, luego recoger los pedazos de nogal de tamaño de la masa.
- # Roll la masa de piezas en el banquillo como bares, con lápiz de diámetro.
- # Doble pega a la doble, entonces les envuelva dos veces a la forma como llevaba.
- # Sumerja el agujero en forma de cookies en sacudió clara de huevo, luego en la yema, y, por último, profundizar en sésamo.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Coloque la bandeja para hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. y hornee hasta que se vuelven rojas.
- # Servir frío ellos.

Nota: Se aconseja utilizar aceite de oliva virgen, mientras que para hornear galletas Egeo.