



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

Rollos

Sandviç



Levadura, la mitad del tamaño de Matchbox
3 vaso de harina
1 cucharada de azúcar granulada
7 cucharadas de aceite vegetal
1 huevo
1 pizca de sal
3/4 vaso de agua tibia

- # Coloque la levadura y el azúcar en el agua tibia y mezclar.
- # Cuando el azúcar se disuelva, añadir el aceite vegetal, clara de huevo, la sal y la harina poco a poco mientras amasado, y obtener la masa suave.
- # Cubra la masa con una tela húmeda, y el resto es para 1 hora.
- # Recogida de limón del tamaño de piezas de la masa.
- # Roll ellos para obtener piezas de forma ovalada, lugar en el engrasado hornear pan con espacios entre ellos.
- # Yema de propagación de los mismos, y el resto es de media hora sobre el pan. Precalear el horno a 180 C. Cocine hasta que sus partes superiores volverá de color rojo.

Nota: Puede colocar sus favoritos garnitures en él y al mismo tiempo de servir.