



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

Pan con Walnut

Cevizli Ekmek



Levadura, la mitad de tamaño Matchbox
1 huevo
2/3 vaso de yogur
7 cucharadas de agua tibia
Machacados 1 cucharada de nueces
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharada de azúcar granulada
1 cucharada de sal
2+1/2 vaso de harina

- # Coloque la levadura, el agua tibia y el azúcar en un bol profundo, mezclar, agregar el yogur, la sal, la clara de huevo, la harina y amasar bien.
- # Cubierta y de descanso que durante 1 hora.
- # Rollo de la masa hasta que alcance el tamaño de un plato, verter 1 cucharada de verduras de todo, llovizna más de nogal, y la masa rollo.
- # Pulse sobre los bordes del rollo, sino que perderá su forma de rollo.
- # El descanso de media hora, rocíe la yema de él.
- # Cook en 200 C por 35 minutos.
- # Deja que se enfríe después de la eliminación de la estufa. Coloque en una bolsa de nylon y cubierta.

Nota: Se puede usar en lugar de mantequilla vegetal también.