



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

Pan de nuez

Cevizli Çörek



Basta ya de harina
1 vaso de leche
1 huevo
1 Matchbox tamaño de levadura
1/3 vaso de agua tibia
1 cubo de azúcar
1 cucharada de sal
1/3 vaso de aceite de girasol

Para relleno;
100 gramos machacados Walnut
1/3 vaso de aceite de girasol
1 cucharada de harina
7 cucharadas de agua

- # Derretir la levadura a la mezcla de agua y el azúcar de la mezcla.
- # Añadir la leche, huevo, aceite de girasol y sal, y añadir la harina hasta que alcance el derecho a la coherencia.
- # Después amasando la masa, cubrir y de descanso en un lugar cálido durante 2 horas.
- # Al final del tiempo de descanso, recoger los pedazos de limón tamaño de la masa.
- # Roll a cabo con la ayuda de la punta de tus dedos en placa de tamaño.
- # Unte aceite de girasol en todo el laminado de piezas en masa en primer lugar, a continuación, poner en nogal, y el paquete de piezas de masa. Obtenga su envasados lados al mismo tiempo que se establecen en la bandeja de hornear engrasada.
- # Propagación floured agua sobre ellos. Hornear a fuego medio hasta que a su vez rojo.

Nota: Usted puede cocinar este pan con puré de adormidera también.