



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

## Sacory pasteleria bazar de tipo

Çarşı Poğaçası



2 huevos  
200 gramos mantequilla  
Levadura 1 Matchbox tamaño  
7 cucharadas agua tibia  
1 cubo de azúcar  
1/2 cucharadita de sal  
Basta de harina  
1 vaso de queso feta  
1/2 vaso de perejil picado  
1 cucharada de semillas negro (nigella sativa)

- # Vierta la omiso en un cuenco grande, hacer una piscina en medio de la acción, y agregar el agua tibia, azúcar y levadura.
- # Mezclar un poco, esperar 5 minutos.
- # Añadir otros ingredientes en ella, por separado la yema de un huevo.
- # Añadir la harina hasta que quede un poco duro, no demasiado duro.
- # Después de hacer la masa esperar media hora.
- # Elige piezas de la masa, un poco más pequeño que el limón.
- # Después de rodar, hacer un pequeño agujero en ella.
- # Llena la mezcla de queso feta y perejil picado mezcla en el mismo.
- # Cierre a dar forma de media luna.
- # Extender la yema de huevo y negro de semillas en él, el lugar en la bandeja del horno.
- # Hornear hasta que se convierte en rojo en 175 C horno caliente.

Nota: Si dispone de tiempo se aconseja esperar media hora después de la puesta en la bandeja del horno para una mejor hinchazón.