



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

Escamosa Pastelería

Poğaç



2 huevos
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
1 paquete de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina
Nigella semillas
1 cubo pequeño de queso feta
8-10 tallos de perejil

Poner en blanco de un huevo y toda la parte restante, yogur, aceite y polvo de hornear en un cuenco, añadir la sal y poco a poco mientras amasando la mezcla. Amasar la masa hasta que llegue a la derecha y la coherencia no se adhieren a sus manos. Resto que durante 1 hora.
Recogida de limón del tamaño de las piezas de masa. Roll a cabo en platillo tamaño de la punta de tus dedos en el banquillo.
Coloque el queso rallado y el perejil finamente en rodajas en el centro y doble. Repita esta acción hasta que la masa termine.
Coloque la pastelería en la bandeja de hornear engrasada. Extender el resto de yema de huevo sobre ellos y espolvorear nigella. Hornear en horno de 190 C hasta que su superficie se convierte en rojo.

Nota: Puede agregar 1 cucharadita de mahaleb en el relleno.