



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

Bun con mermelada

Reçelli Çörek



2 vaso de leche tibia
1 huevo
Levadura, la mitad del tamaño de matchbox
3 cucharadas de azúcar granulada
3+1/2 cucharadas de aceite de girasol
4-5 vaso de agua
18 cucharadita de mermelada drenado
4-5 cucharadas de mermelada de jarabe

- # Coloque la levadura y el azúcar granulada en la cálida mil, agrega la harina y amasar en el mismo, añadir el aceite y amasar por un tiempo, y añadir el resto de la harina.
- # Después de amasado hasta que la masa se lisa, y el resto cubrirlo hasta que se obtiene el doble de tamaño.
- # Cortar la masa en 18 descansado igualdad de piezas.
- # Pick avellana piezas de tamaño de cada pieza.
- # Roll de la masa hasta que quede un poco más pequeña que la placa, colocada la masa pequeñas piezas en el centros de la masa de piezas que se empezó a utilizar la fuerza y sobre ellos y poner una cucharilla de mermelada en ellos.
- # Coloque los panecillos en la sartén engrasado. Deje reposar por 20 minutos, precaliente el horno a 190 C, y cocinar durante 35 minutos.
- # Después de tomar el horno de la propagación del jarabe de mermelada en el mismo mediante el uso de un pincel.
- # Servir frío.

Nota: La razón de escoger un pequeño pedazo de la masa de piezas antes de rodar a cabo es el engrosamiento de la parte que le pondrá sobre la mermelada.