



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

Plagado de huevos en forma de dulces

Kalburabasti



1 paquete de margarina derretida
1/2 vaso de aceite vegetal
1 huevo
1 vaso de leche
1 paquete de polvo de hornear
1 pizca de sal
Harina

Por Relleno;
Nuez picada fina

Por Jarabe;
4 vaso de azúcar granulada
4+1/2 vaso de agua
Jugo de medio limón

- # A primera preparar el jarabe. Hervir el azúcar con el agua durante un rato y agregar el jugo de limón. Después de hervir durante 5 minutos más con el jugo de limón jarabe de la estufa, y dejar reposar por enfriando.
- # Ponga la margarina en una olla derretir y que sin hacerlo al rojo demasiado.
- # Cuando se calienta la margarina añadir el aceite vegetal, leche, huevo, sal, levadura en polvo y la harina poco a poco mientras amasando hasta que la masa llegue a la consistencia de la que puede ser modelada.
- # Recogida de nogal de tamaño piezas de la masa. Roll estas piezas sobre una rejilla o un enigma b la ayuda de la punta de los dedos hasta que llegan a los pequeños tamaños de plato.
- # Coloque la nuez finamente rebanado sobre estas piezas de la masa y enrolle la masa en dos para cubrir el nogal.
- # Obtener el doblado hacia abajo mientras que la puesta en la bandeja del horno engrasados.
- # Cocine en el horno precalentado que está a 175 C, hasta que se volverá de color rojo.
- # Vierta el jarabe de frío que ha preparado todo antes de la repostería de inmediato, después de tomar a salir del horno. Resto ellos por lo menos 2 horas y servir.

Nota: Riddled Pastelería dulce con forma de huevo son uno de los postres tradicionales fiestas de la Región del Egeo.