



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

Kemal Pasha Postre

Kemal Paşa Tatlısı



250 gramos de oveja, sal libre
2 vaso de harina
7 cucharadas de aceite vegetal
1 limón librar, rallado
2 huevos
1/2 paquete de levadura en polvo

Por Jarabe:
4 cúspide de azúcar granulada
4+1/2 vaso de agua
Jugo de 1 limón

- # Mezcle el huevo y el queso rallado hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir el aceite, harina, limón rallado librar, y polvo de hornear y amasar.
- # Elija las piezas, que son un poco mayores que avellanas, de la masa.
- # Colocar en la bandeja del horno engrasados.
- # Cocine en el horno a 180 C por aproximadamente 35 minutos.
- # Prepare el almíbar cuando la masa cocida piezas enfriando; por lo tanto, hervir el azúcar y el agua por un tiempo, hacer hervir durante 5 minutos más después de agregar el zumo de limón, y retirar de la estufa.
- # Vierta el jarabe caliente todo el frío piezas de la masa.
- # El postre para el descanso de 2-3 horas y servir.

Nota: El queso debe ser de manera especial para este postre. Si el queso es tan salado, cortado en trozos y el resto en la cantidad de agua durante la noche antes de la cocción.