



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

---

## Aksehir Postre

Akşehir Tatlısı



3 huevos  
3 cucharadas de harina  
500 gramos queso sin sal  
La sémola (un poco menos de 3 tazas)  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/4 cucharadita de sal  
1/3 vaso de aceite vegetal  
Coco rallado

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

- # Amasar la mezcla de huevos, astillas de queso y el aceite vegetal hasta conseguir lo suave.
- # Añadir la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y la sémola poco a poco amasando.
- # Obtener la masa que no se adhieren a las manos por este método.
- # Elige piezas de la masa, que son un poco más grandes que las nueces, rollo de ellos, y el lugar en la bandeja del horno engrasados.
- # Coloque en el horno a 180 C, hornear hasta que a su vez rosa.
- # Hervir el agua con el azúcar en tanto que la masa piezas están cocidas, y añadir jugo de limón justo antes de retirarlo del horno.
- # Vierta el jarabe caliente todo el cocido piezas de la masa. Cuando la masa de todas las piezas remoje el jarabe espolvorear coco rallado todo.

**Nota:** La grasa del queso se derrita durante la cocción. Se debe empapar la grasa de nuevo por una buena cocina.