



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

Bolas de masa en jarabe espeso

Lokma



2 huevos
2 vaso de yogur
3 vaso de harina
1+1/2 cucharadita de sal
1+1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 vaso de aceite vegetal

Por Jarabe;
3 vaso de azúcar
3+1/2 vaso de agua
Jugo de medio limón

- # Ponga la harina en el tazón. Añadir los huevos, bicarbonato de sodio y sal de él.
- # Obtener líquido suave y pasta. Resto que durante 1 hora como mínimo.
- # Cuando la masa está en reposo, coloque 3+1/2 vaso de agua a 3 vaso de harina. Hervir que a fuego medio, cuando se pone un poco espesor añadir el jugo de limón. Hierva durante 5 minutos más. Quitar de la estufa y se deja enfriar.
- # Ponga aceite en la sartén. Coloque la masa descansado cerca de la sartén. Llenar de agua en un platillo.
- # Sumerja la mano en la masa, apretar y obtener una pieza de nogal de tamaño que se vienen a cabo entre su pulgar y el índice, por la ayuda de una cuchara mojada, ponerlo en aceite caliente.
- # Cocine hasta que se convierte en rosa, y luego colocarlos en una toalla de papel.
- # Repita estas acciones hasta el acabado todos la masa.
- # Cuando las bolas de masa frita convertirse en tibia, ponerlos en el agua fría.
- # Descanse en almíbar durante 2 horas como mínimo, y servir.

Nota: Esta es la receta de la madre de editor y se trata de nuestro tiempo de generación en generación.