



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

Ovalada masa postre con relleno de nueces

Hurmacık



2 huevos
1 vaso de yogur
1/2 paquete de margarina derretida
1/2 vaso de aceite vegetal
1/2 paquete de levadura en polvo
5 vaso de harina
1/4 cucharadita de sal
Machacados 1 vaso de nuez

Por Jarabe;
4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
Jugo de medio limón

- # Mezcle 4 de taza de agua con 4 taza de azúcar y hervir, momento en que llegue a la derecha coherencia añadir zumo de limón, hervir por 5 minutos más, y dejar que el almíbar se enfríe.
- # Coloque 1 huevo, blanco del segundo huevo, yogurt, el aceite y la margarina derretida en un cuenco amplio y mezclar.
- # Añadir sal, polvo de hornear y la harina poco a poco amasando mientras, a seguir en amasando hasta conseguir que suave.
- # Después de descansar la masa durante unos 15-20 minutos, coger un medio de nogal de tamaño de las piezas de masa.
- # Roll las piezas en forma de círculo la ayuda de la punta de tus dedos. Poner en nogal y envolver la masa de piezas.
- # Coloque la masa en pedazos la bandeja de hornear engrasada que es un poco, el resto de propagación de yema de huevo en todo.
- # Hornee a 190 C horno durante 40 minutos.
- # 5 minutos después de tomar desde el horno, verter el jarabe de todo.
- # Servir es cerca de 2-3 horas más tarde.

Nota: La razón por la adición de sal en los postres con jarabe es cada vez más de su gusto.