



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

Pan relleno plana

İçli Bazlama



1 kg. de harina
1 Matchbox tamaño de levadura
3 vaso de agua
2 cucharaditas de sal

Por Relleno:
4 patatas cocidas
2 cebollas
5 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
18 cucharadita de aceite vegetal

Tamizar la harina, y hacer una piscina en el centro de la harina, poner la levadura y la sal en esa piscina, y amasar la mezcla de agua y añadir la harina poco a poco, para obtener una masa suave.

Cubra la masa y el resto por 1 hora.

Si bien descansar la masa, preparar el relleno. Asar la cebolla finamente picada con aceite. Añadir machacados o patatas cocidas rallado y sal de él. Cook a lo largo de fuego lento durante 5 minutos.

Cuando el relleno se enfría, dividir la masa en 18 piezas y la forma en pelotas. Cubra la masa bolas y descansen durante 15 minutos más.

Roll descansado cada bola de masa en la placa de tamaño de la punta de tus dedos. (La razón de no utilizar un rodillo pin está recibiendo la masa más suave)

Poner bastante relleno en el centro de la masa extenderá pieza, y cerrarla como la conformación de una bolsa en un primer momento, luego apriete la cabeza de la bolsa a cerrar y, a continuación, en vigor a aplanar, de esta manera obtener un piso pan.

Después de su cocción, tanto en tamaños no sartén engrasado, difundirlo con 1 cucharadita de aceite vegetal.

Servir caliente o se caliente.

Nota: Usted puede cocinar pan plano sin relleno con los mismos ingredientes y los mismos las mediciones, sin añadir el relleno de ingredientes.