



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

Escamosa crujiente-pastelería

Katmer



5/6 vaso de agua
1/3 vaso de leche
1/6 vaso de aceite vegetal
1 Matchbox tamaño de levadura
2 azúcares Cube
5 vaso de harina
3/4 cucharadita de sal

Por la cara interna;
150 gramos de mantequilla o margarina
1/3 vaso de aceite vegetal
3 cucharadas de tahini

- # Ponga agua caliente, leche tibia y el cubo de azúcar en el tazón, mezcla de la punta de los dedos hasta que la levadura se disuelve en la mezcla.
- # Añadir el aceite vegetal, sal y añadir la harina tamizada mientras amasando la mezcla, después de amasado que durante unos 4-5 minutos y cúbralo y deje reposar por 45 minutos.
- # Pick limón tamaño de las piezas descansado masa (alrededor de 10 piezas). Forma en bolas.
- # Roll cada bola de masa en la bandeja del horno tamaño. Vierta 2+1/2 o 3 cucharadas de mezcla de margarina derretida, aceite vegetal y tahini todo y difundirlo a toda la superficie de sus manos o un cepillo.
- # Roll el engrasado pastelería firmemente en un primer momento, pastelería y giro alrededor de sí mismo. A continuación, obtenga el final de la pastelería a la baja, cubra la masa y dejarla reposar durante 20 minutos.
- # Roll a cabo la descansado y solidificado en fragmentos de tamaño placa (no se despliegue demasiado).
- # Cook, en un sartén engrasado no hasta que ambos lados se vuelven rojas.
- # Servir tibio o caliente.

Nota: Escamosa crujiente-pastelería es un casi olvidado receta tradicional. Naturalmente, es crujiente, y se puede comer con queso o mermelada.