



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

---

## Pancake Turco

### Gözleme



Matchbox tamaño de levadura  
2 vaso de agua tibia  
1 cucharada de aceite vegetal  
2 azúcares Cube  
5 terrones de azúcar  
1 cucharadita de sal

Por Relleno:  
1 vaso de aceite vegetal  
Rallado queso feta

- # Ponga la levadura, el azúcar y cubos de agua tibia en un recipiente profundo.
- # Mix por la punta de los dedos hasta que la levadura y el azúcar disuelva totalmente.
- # Añadir el aceite vegetal, sal, harina y añadir al mismo tiempo amasando la masa, amasar por un tiempo. (Hacer la masa de consistencia media.)
- # Cubra la masa y de descanso que durante unos 40-45 minutos.
- # Divide la masa descansado en 12 piezas.
- # Roll de cada pieza en el tamaño de una pequeña bandeja, verter en torno al 1-2 cucharadas de vegetales de todo y sentar a toda la superficie.
- # Espolvorear queso rallado feta en todo el engrasado de superficie, coger la derecha y la izquierda bordes de la masa extenderá pieza, superpose como embalaje, un poco de aceite propagación de todo más y, a continuación, el paquete de bordes restantes de la misma. Obtener una forma cuadrada.
- # Grease la sartén un poco y, a continuación, cocinar un lado de la cuña en primera hasta que se convierte en rosa, y luego invertirla para cocinar el otro lado. Servir caliente o se caliente.

Nota: Puede usar diferentes tipos de relleno para cocinar turco de cuña. También puede poner el relleno en un lado y cerca del otro lado de forma que a igual a la mitad del círculo, y cocine en esta forma.