



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

Pizza de Queso Turco

Kaşarlı Pide



4 vaso de harina
1 Matchbox tamaño de levadura
1+1/2 vaso de agua tibia
2 terrones de azúcar
1/3 vaso de aceite vegetal
1+1/2 cucharadita de sal

Por Relleno:
5 vaso de queso rallado kashar
3 huevos
1 vaso de leche
1/6 vaso de aceite vegetal

- # Ponga la levadura, agua caliente y cubos de azúcar en un recipiente profundo, y mezclar hasta que la levadura y el azúcar se disuelven.
- # Añadir el aceite vegetal, sal y la mitad de la harina en ella, y comenzar a amasar.
- # Añadir la harina restante en la mezcla poco a poco amasando mientras que la masa y hacer la masa suave.
- # Cubra la masa y el resto que durante 1 hora como mínimo.
- # Mientras tanto preparar el relleno. Rallar el queso kashar en un recipiente profundo, romper los huevos en el mismo, añadir la leche y el aceite vegetal. Mezcle hasta obtener una mezcla suave.
- # Knead descansado la masa por un rato de marcha atrás que cada cierto tiempo. Divida en 8 piezas y dar forma a cada pieza como pelota.
- # Roll cada pelota, hacerla larga y estrecha, su espesor debe ser 1 / 4 de pulgada y su tamaño debe ser de servicio placa de tamaño.
- # Ponga el relleno sobre la masa extenderá pieza. (Wetting sus manos hace que sea más fácil.)
- # Veces en los bordes y los extremos de la pizza, plegado lados debe tener un 1 pulgada de espesor.
- # Colócalo en el horno floured bandeja. Lugar y la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 230 C por mucho tiempo.
- # Se le da bien cocinado cuando su superficie se convierte en rosa.
- # Recortarla en cerca de 2-3 piezas y servir caliente sobre una placa de servicio.

Nota: Usted puede cocinar otros diferentes tipos de pizza utilizando los ingredientes de esta receta con sus mediciones mediante la adición de relleno de diferentes ingredientes. Si tapa el relleno de pizza turca que se llama como "Pocket Turco Pizza".