



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

---

## Scones con Ajo

Sarımsaklı Ekmek



Matchbox la mitad del tamaño de levadura  
1+1/2 vaso de agua tibia  
1 cucharada de azúcar granulado  
1 huevo  
1/3 vaso de aceite vegetal  
5 dientes de ajo  
2 cucharaditas de sal  
Basta ya de harina  
1 cucharada de semillas de nigella

- # Ponga la levadura, agua tibia, azúcar granulada y clara de huevo en un recipiente profundo y mezclar bien.
- # Añadir la mitad de la sal, algunos harina y el aceite vegetal en el mismo, y amasar la mezcla.
- # Cuando la masa llega a consistencia media, añadir los ajos que se golpean con el resto de sal.
- # Después de amasando la masa con el ajo durante unos minutos más, cubrirlo y de descanso durante 1 hora.
- # Divide la masa descansado en 12 piezas iguales, y la forma en pelotas, cubrirlos y de descanso de 20 minutos más.
- # Coloque la masa bolas que se cultivan hasta al final del tiempo de descanso en la bandeja del horno engrasados después del laminado por un tiempo con espacios entre ellos.
- # Difundir el resto de yema de huevo todo por la ayuda de un pincel y espolvorear nigella semillas en la parte superior.
- # Coloque el scones en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C por mucho tiempo.
- # Hornear hasta que su superficie roja, a su vez totalmente.
- # Scones Coloque la bolsa de nylon en vez que las retire de la estufa y la refrigeración.
- # Tome de la bolsa de nylon cuando se quiere comer.

Nota: Puede servir scones con queso, o soujouk de oliva.