



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

Galletas con Cebolla

Soğanlı Bisküvi



1 cebolla pequeña
1/2 paquete de margarina (4,4 onzas)
1 vaso de yogur
3+1/2 vaso de harina
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de comino
1 cucharada de levadura en polvo
1 cucharadita de sal

- # Ralle la cebolla en un tazón. Añadir la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente y en yogur. Mezclar por un bigote o un tenedor.
- # Añadir pimienta rojo triturado, sal, comino y pimienta en negro. Mezclar a la propagación de especias totalmente en la mezcla.
- # Añadir la harina poco a poco amasando mientras que la masa, añadir la levadura en polvo. Amasar hasta que la masa llegue a la consistencia media.
- # Cubra la masa y el resto durante 15 minutos, y luego al final del tiempo de descanso se dividen en 3 piezas.
- # Roll a cabo cada pieza con el espesor que es un poco más delgado que 1/4 de pulgada. Cortar a través de pequeñas taza o un molde de galletas.
- # Obtener el resto de la masa después de cortar piezas en forma de la que juntos y, a continuación, poner en marcha otra vez y luego cortar a través de molde de nuevo.
- # Forma de todas las masas de esta manera, las galletas en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C, y hornee hasta que su superficie se convierte en rosa.
- # Cuando se ponen cocidos no abrir la puerta del horno y dejar que se enfríe en el mismo. Colóquelos en el servicio de platos.

Nota: Puede aumentar o disminuir la medida de la harina para adaptarlo a jugo de la cebolla.