



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

La media luna bollos con queso

Peynirli Ay Poğaçası



200 gramos de margarina
14 cucharadas de aceite vegetal
8 cucharadas de yogur
2 huevos
2 cucharaditas mahaleb
1+1/2 cucharadita de sal
1 paquete de polvo de hornear
Basta harina (alrededor de 6+1/2 vaso)

Para llenar;
2 vaso de queso feta rallado
8-10 tallos de perejil
Nigella semillas

- # Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente en un profundo bol, añadir el aceite vegetal, 1 huevo, blanco del resto de huevo, yogur, mahaleb, sal y polvo de hornear en él y mezclar.
- # Añadir la harina en ella poco a poco amasando mientras que la masa, hacer la masa han mediano suavidad. Cubierta y de descanso que durante media hora.
- # Pick medio limón del tamaño de las piezas de masa descansado, rollo a cabo en el tamaño que son un poco más grande que plato con forma oval.
- # Coloque la mezcla que se prepara con el perejil en gran parte de la masa ovalado pieza como una línea, entonces el rollo de masa, obtener los extremos más cerca de la forma como la media luna y después de preparar todos los bollos de esta manera colocarlos en el engrasado bandeja de hornear.
- # Extender la mezcla de yema de huevo y un poco de leche en todo el panecillos a través del pincel, nigella espolvorear semillas de todo.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 170 C por un tiempo. Hornear hasta que su superficie se vuelven rojas. (Aproximadamente 30 minutos)
- # Servir caliente ellos después de descansar por un tiempo.

Nota: Usted puede obtener el mismo color en los bollos si propagación sacudió todo el yogur.