



Buns Latina

Latin Çöreği



1 vaso de harina de maíz
3 vaso de harina
1 huevo
1/3 vaso de yogur
1/6 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal

Por la parte superior;
1 huevo

Para llenar;
1/2 vaso de carne molida (80 gramos)
2 papas, cocidos
2 cebollas verdes
2 dientes de ajo
1 pimiento verde largo
1/6 taza de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

- # Ponga 1 taza de agua en la olla y añadir la harina de maíz en el agua mientras se está fría aún. Coloque la olla a fuego mediano y cocine, revolviendo constantemente por a su vez la harina de maíz para pegar.
- # Cuando la pasta de harina de maíz se enfría, prepare el relleno; Ponga el aceite vegetal en una olla aparte, cuando se convierte en caliente a fuego medio añadir la carne molida en el bote.
- # Cook, a fuego medio. Cuando el agua se evaporó totalmente añadir el verde picado finamente la cebolla, el ajo y pimienta en largo.
- # Cuando llegaron cocidos añadir la patata rallada, negro pimienta y sal en ella. Después de sautéing la mezcla por un tiempo de sacarlo de la estufa, y se deja enfriar.
- # Cuando el relleno se enfría, preparar la masa. Ponga la harina de maíz fresco pegar en un profundo bol, añadir el huevo, aceite vegetal y en yogur y mezclar.
- # Añadir la harina poco a poco amasando mientras que la masa, añadir bicarbonato de sodio y sal. Hacer la masa que tiene dureza media. (Cubra la masa y el resto por 20 minutos.)
- # Divide la masa descansado en 2 piezas. Roll a cabo en cada pieza con 1/4 de pulgada de espesor.
- # Cut círculo en forma de piezas de masa a través de la taza. Ponga la mezcla de llenado en el medio del círculo y, a continuación, cerrar la parte restante del círculo en ella.
- # Después de la preparación de todos los bollos de esta manera, colocarlos en la bandeja de hornear engrasada. Propagación de huevo sacudió todo.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 170 C y cocinar los bollos hasta que sus superficies se vuelven rojas. Servir caliente ellos.

Nota: El origen de los "Buns Latina" es Colombia. La gente en los países latinos el uso de maíz en lugar de piezas de harina de maíz, mientras que la preparación de estos bollos. Se sirve con un baño de salsa que se prepara con ajo y perejil.