



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

Pabellón Paraíso

Cennet Köşkü



2 huevos
1 vaso de leche
2 cucharadas de yogur
1/2 vaso de agua
1/2 vaso de aceite vegetal
1 garbanzo tamaño de limón sal
1/4 cucharadita de sal
1-2 gotas de vinagre de uva
Basta ya de harina

Para relleno;
250 gramos de margarina
150 gramos de mantequilla
2+1/2 vaso machacados pistacho

Por Jarabe;
4 vaso de agua
4 vaso de azúcar granulada
1 cucharadita de jugo de limón

Para los Rolling;
1+1/2 vaso de harina
1 vaso de almidón de trigo

- # Ponga los huevos, leche, yogurt, agua, aceite vegetal, sal machacados de limón, sal, vinagre y suficiente harina en un recipiente profundo, y amasar para obtener pasta suave.
- # Descanso la masa durante media hora y, a continuación, divida en 16 pedazos iguales.
- # Esparza la mezcla de harina y almidón en todo el cada pieza de masa, y poner en práctica cada uno de ellos lo más delgado posible.
- # Extender 2 - 3 cucharadas de derretida tibia mezcla de margarina y mantequilla en todo el laminado de masa pieza.
- # Esparza suficiente pistacho todo el engrasado lado de la masa extenderá pieza.
- # Roll la pastelería fina en todo el rodillo losely.
- # Reunir la pastelería de dos extremos al centro cuando es todo el pin, sin embargo, y eliminar el pasador de la pastelería rápidamente, luego cortar la masa en 7 - 8 piezas, cada una de ellas tiene 1 pulgada de ancho.
- # Preparar la masa restante piezas de esta manera, colocarlos en la bandeja de hornear engrasada con firmeza, verter el resto de la mezcla de mantequilla y margarina en todo.
- # Hornear la postre en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C, hasta que su superficie roja, a su vez totalmente.
- # Eliminar el postre de la estufa, y de descanso para refrescarse, mientras tanto preparar el jarabe.
- # Hervir el agua con el azúcar, cocinar a lo largo de fuego lento por un tiempo más para que sea llegar a una baja consistencia, añada el jugo de limón, y la de sacarlo de la estufa.
- # Vierta el jarabe de tibia en todo el pastelería fresca. Resto que a temperatura ambiente durante unos 3,5 - 4 horas como mínimo para que la pastelería empapar el jarabe.
- # El paraíso pabellón mantiene su frescura por unos 3 - 4 días, su servicio cuando lo desee.

Nota: jugo de limón mantiene la frescura de los postres por un tiempo más largo.