



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

Circasiano Postre

Çerkez Tatlısı



1/2 paquete de margarina
1/3 vaso de aceite de girasol
1/3 vaso de leche
2 huevos
1/2 vaso de sémola
4 vaso de harina
1/4 cucharadita de sal
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

Para relleno;
Machacados 1 vaso de nuez

Por Jarabe;
2 vaso de azúcar granulado
2+1/2 vaso de agua
1 cucharadita de jugo de limón

Preparar el jarabe en un principio. Ponga el azúcar y el agua en la olla, coloque la olla a fuego medio, hervir por un tiempo y, a continuación, añadir el jugo de limón en ella, hervir por 5 minutos más, retirar la olla de la estufa.

Cuando el almíbar se enfría, derrita la mantequilla y enfriar.

Ponga 1 huevo, yema de la otra, leche, aceite de girasol, margarina derretida, sal, bicarbonato de sodio y la sémola en una profunda tazón, mezcla y por sus manos.

Añadir la harina en ella poco a poco amasando mientras que la mezcla, hacer llegar a la masa consistencia media.

Cubra la masa y el resto por 15 minutos, luego recoger los pedazos del tamaño de nogal de la masa, rollo de ellos y luego rodar a cabo en el tamaño de un platillo de la punta de tus dedos.

Mix machacados de nogal con el resto de clara de huevo, poner 1 cucharadita de esta mezcla en el centro de cada trozo de masa, y la forma como los pequeños rollos.

Después de preparar todas las piezas de masa de esta manera, colocarlos en la bandeja del horno engrasados por lograr que sus partes dobladas hacia abajo. Coloque la bandeja en el horno y ajustar el calor a 180 C. y hornee hasta que sus partes superiores se vuelven rojas. (Por unos 30 minutos)

Ponga los pasteles calientes en el almíbar frío. (Debido a la sémola en la pastelería, no empapar el jarabe demasiado.)

Descanse durante 2 horas como mínimo, luego espolvorear coco todo los postres y servir.

Nota: circasiano postres son fritos en lugar de hornear originalmente. Si quieres freír ellos, deberá disminuir la cantidad del aceite en la mezcla de la masa.