



Bemusement Postre

Muamma Tatlısı



2 yufkas
1 vaso de pollo recogió
1 vaso de nuez
3 cucharadita de azúcar granulado
2 cucharadita de canela
1 vaso de aceite vegetal
1/2 de agua

Por Jarabe;
2+1/2 vaso de azúcar granulada
3 tazas de agua
1 cucharada de jugo de limón

Preparar el jarabe en un principio. Ponga el azúcar y el agua en una olla en un primer momento, hervir durante un tiempo, el momento en que llegue a la derecha consistencia, añada el jugo de limón en él y hacer hervir durante unos minutos más.

Elige la fatless pollo hervido, añadir densamente machacados nogal, 3 cucharaditas de azúcar granulado y canela en ella, mezclar bien. Esta es la mezcla de llenado.

Cortar cada Yufka en 4 piezas, de esta manera obtendrá 8 triángulos.

Difundir agua en el triángulo Yufka piezas, colocar el relleno en algunos el gran lados de los triángulos, y el rollo de triángulos.

Obtener uno de los extremos del rollo estable, y giran en el otro extremo estable en torno a la una, obtener los extremos de los rollos de deterioro, mientras que colocarlas en la bandeja del horno engrasada.

Coloque la bandeja en el horno y ajustar el calor a 175 C, sin cocer secado con color rosa.

Vierta el jarabe de frío en todo el pasteles calientes después de dejarlas fuera del horno.

Resto ellos durante 4 horas como mínimo, entonces su servicio. Que presten servicios a ellos al día siguiente se aconseja a causa de su creciente gusto la noche a la mañana.

Nota: El relleno de este postre gusto tan bueno, pero la gente no puede entender que hay pollo en ella. Debido a que este postre se llama como "Bemusement Postre".