



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

---

## Bodrum estilo masa bolas postre

Bodrum Lokması



Matchbox tamaño de levadura  
2 vaso de agua tibia  
2 grandes mastiques goma de mascar  
3 vaso de harina  
2 cucharaditas de azúcar granulada  
1/4 cucharadita de sal

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

Para freír;  
Aceite vegetal

# Ponga el azúcar y el agua en la olla vaivén preparar el almíbar, cuando empieza a hervir a fuego medio, a su vez el calor a bajo y hervir por un tiempo más, añadir zumo de limón en ella, hervir durante unos minutos más y luego de sacarlo de la estufa y deje reposar por enfriamiento hacia abajo.

# Ponga 2 tazas de agua tibia en un profundo bol, añadir la levadura y 1 cucharadita de azúcar en ella, revuelva.

# Pound mastiques la goma con el resto de 1 cucharadita de azúcar, y agregar esta mezcla en la mezcla en el cuenco, añadir la sal y la harina poco a poco también.

# Blend o bata la mezcla hasta que se convierte en liso.

# Cubra la masa y el resto por una hora.

# Ponga demasiado aceite en una sartén profunda.

# Cuando el petróleo se convierte en caliente a fuego medio, dip su mano izquierda en la masa, apriete la masa en la mano y tener la masa de la que sale de tu mano entre tu y la forefinger miniatura de una cucharadita de engrasado, y luego poner esto pedazo de masa en el aceite caliente.

# Ponga todo de la masa en pedazos el aceite caliente, cuando se vuelven rojas ponerlos en el almíbar frío, descansen en el jarabe de menos de 15 minutos, luego colocarlos en la placa de servicio.

# Servir les caliente o frío.

**Nota:** Bodrum Estilo Masa Balls Postres son más difíciles que la otra bola de masa postres. Debido a que hay que mantenerlos en jarabe menos de los demás.