



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

## Vinagre Postres

### Sirke Tatlısı



1 huevo  
1 eggshellful aceite vegetal  
1 eggshellful vinagre  
1 eggshellful agua mineral o 1 cucharada de yogur  
1 paquete de polvo de hornear  
Basta ya de harina

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

Para freír;  
Aceite vegetal

# Hervir el agua con el azúcar en una olla, cuando se alcanza una baja coherencia añadir zumo de limón en ella, hervir por unos 2 - 3 minutos más y retire la olla de la estufa.

# Dig la parte superior del huevo, verter el huevo líquido en un recipiente profundo.

# Llenar vinagre en la cáscara del huevo y nuestra en el tazón de nuevo, vierta el aceite vegetal en la concha y vierta en el recipiente también, añadir 1 cucharada de yogur en la mezcla, combinación que de la punta de tus dedos por un rato, luego añadir suficiente harina en él para hacer llegar la masa suave consistencia.

# Knead la masa por un tiempo, cúbralo y de descanso de 15 minutos.

# Divide la masa en 4 trozos iguales, rollo de cada uno de ellos en el banquillo como rodillo, cortar las barras en piezas que tienen 1 / 2 pulgada de ancho. Fuerza sobre las piezas de un tenedor para aplanar.

# Fry la masa de piezas planas en aceite caliente con color rojo, y luego ponerlos en el almíbar. Descanse en almíbar durante media hora al menos, y luego colocarlos en la placa de servicio.

**Nota:** Cocina vinagre postre es muy fácil.