



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

Gonpare

Gönpare



100 gramos de mantequilla
1/3 vaso de aceite vegetal
1/2 vaso de leche
1 huevo
1 cucharadita de sémola
1/3 vaso de azúcar de ricino
3 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
3 cucharadas de cacao
1/4 cucharadita de sal
50 avellanas

Por Jarabe;
3 vaso de azúcar granulada
3 vaso de agua
Jugo de medio limón

- # Preparar el jarabe en un principio. Hervir el agua con el azúcar, el momento en que llegue a la luz la coherencia añadir zumo de limón. Sacarlo de la cocina unos minutos más tarde, y se deja enfriar.
- # Ponga la harina en un recipiente profundo, agregue la margarina suavizada que es a temperatura ambiente, aceite vegetal, leche, huevo, la sémola, de ricino azúcar, vainilla, polvo de hornear y el cacao en ella, amasar bien la mezcla.
- # Cubra la masa y el resto por 15 minutos.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, y el rollo entre ellos la palma de la mano, el lugar hacia el no-bandeja de horno engrasada.
- # Después de colocar todas las piezas de masa sobre la bandeja con algunos espacios entre ellos, poner sobre ellas las avellanas de forzar un poco.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 175 C por un tiempo. Hornear hasta que a su vez muy difícil sin su combustión.
- # Eliminarlos de la estufa, para que de descanso de 5 minutos. Vierta el jarabe de frío en todo.
- # Portada otra bandeja en la bandeja de que la estancia en el desierto. Resto que durante 3 horas por lo menos a hacer el postre piezas empapar el jarabe.
- # Lugar de ellos en la placa de servicio para servir. Gonpare obtiene un sabor más delicioso de unos días más tarde.

Nota: "Gon" es el nombre regional de negro en el Sur y Sudeste regiones de Turquía.