



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

---

## Melancolía

Karasevda



150 gramos de margarina  
1 huevo  
1 vaso de azúcar granulada  
3+1/2 cucharadas de leche  
2 vaso de pan de centeno en astillas  
3+1/2 vaso de harina  
2 barquillos de chocolate (en total 75 gramos)  
1 cucharada de cacao  
1 corteza rallada de naranja  
1/2 paquete de levadura en polvo

- # Ponga el azúcar granulado, los huevos y la leche en un recipiente profundo. Mezcla hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- # Añadir finamente en astillas pan de centeno en ella, mezclar los ingredientes de sus manos.
- # Añadir la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en la mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco amasando mientras él. Después de hacer la masa suave, no debe ceñirse a sus manos, añadir el cacao, corteza de naranja rallada y polvo de hornear en la mezcla.
- # Por último, añadir la mezcla machacados o barquillos de chocolate pulg
- # Knead la masa hasta que los barquillos de chocolate difusa a la mezcla suavemente, sin maceración.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa sin descanso la masa, rollo entre ellos la palma de la mano, a la fuerza un poco a ellos como forma oval.
- # Coloque el preparado en los cookies de hornear engrasada bandeja con algunos espacios entre ellos. Coloque en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C.
- # Después de la cocción por unos 15 - 17 minutos, sáquelo del horno y servir en frío ellos.

**Nota:** Las cookies pueden ser crujiente, a causa de los waffles en ellos.