



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

Lanzadera cookies

Mekik Kurabiye



200 gramos de margarina
2 huevos
1 vaso de queso feta rallado
4 cucharadas de leche
1 cucharadita de polvo de hornear
Harina, tanto como la mezcla se
1/2 cucharadita de sal
Nigella semillas
Sesame

- # Añadir el queso feta rallado en la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, se mezcla de yemas de los dedos.
- # Añadir una clara de huevo de los huevos y el conjunto de la segunda. Añadir la leche, harina, polvo de hornear y la sal en la mezcla.
- # Comience a amasar la masa, agregar la harina en ella poco a poco. Hacer la masa no se adhiera a las manos, hay que softy.
- # Cubra la masa preparada y de descanso durante 30 minutos.
- # Al final del tiempo de descanso, dividir la masa en 4 trozos iguales. Forma cada una de las piezas de masa como bar, que es un poco más grueso que el pulgar.
- # Fuerza en la barra de un poco de aplanamiento. Cortar en trozos de un cuchillo afilado en diagonal.
- # Después de colocar las galletas en la bandeja de hornear, lo que no es lubricado, difundir el resto de yema de todo, espolvorear nigella semillas de sésamo y también.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C, hornear hasta que se vuelven rojas.
- # Servir frío ellos.

Nota: Si bien la adición de sal en la masa, debe ser muy cuidadoso, ya que de la sal en el queso.