



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

Cookies con la Papa

Patatesli Kurabiye



100 gramos de mantequilla
2 patatas medianas
1/2 vaso de yogur
1 huevo
1 + 1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de polvo de hornear
4 - 5 tallos de perejil
Harina, tanto como la masa se

- # Pelar las patatas crudas, reja ellos finamente. Añadir la mantequilla, suavizada a temperatura ambiente, huevo y yogurt en ella, mezclar bien.
- # Añadir pimienta roja triturada, sal, comino, la harina y la levadura en polvo en la mezcla, comience amasando.
- # Make softy la masa no se adhiera a las manos añadiendo harina poco a poco en ella. Añadir el perejil finamente rebanados deja en la masa, justo antes de que llegue a derecha coherencia.
- # Cubra la masa y el resto por una media hora. Luego, divida en 3 piezas.
- # Roll a cabo cada pieza por una gruesa rodillo con 1/4 de pulgada de espesor. Cortar en triángulos 12. (De esta manera, obtendrá 36 triángulos en total.)
- # Envuelva los triángulos de envolver a partir de la gran parte de los triángulos en primer lugar. Obtener el fin del triángulo, mientras que la baja de colocarlos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre cada uno de ellos.
- # Hornear las galletas en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, hasta que a su vez de color rosa.
- # Servir les caliente o frío.

Nota: La margarina también puede ser utilizado, pero se aconseja utilizar la mantequilla para obtener un mejor sabor.