



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

Té Cookies

Çay Gevreği



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1/2 vaso de agua tibia
1 yema de huevo
7 cucharadas de aceite vegetal
3 vaso de harina
2 cucharaditas de azúcar granulada
1 cucharadita de sal

Por la parte superior:
1 clara de huevo
1 cucharada de sésamo

- # Ponga la levadura, agua caliente, yema de huevo y el azúcar en una profunda y un tazón grande. Mezcle hasta que el azúcar y la levadura se disuelva totalmente.
- # Agregar 2 vaso de harina y la sal en él, comenzar a amasar.
- # Después de añadir el aceite vegetal, añadir el resto de la harina en ella. Hacer la masa no se adhiera a las manos.
- # Cubra la masa y el resto por media hora.
- # Pick limón del tamaño de las piezas de masa descansado. Roll en bares, que son más gruesas que un lápiz (alrededor de 2 pulgadas de espesor).
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Resto encima de la bandeja durante 20 minutos.
- # Batir la clara de huevo suavemente por un tiempo y difundirlo en todo el cookies de un pincel. Espolvorear Sesame todo.
- # Ponga las galletas en el horno frío.
- # Establezca el calor a 195 C, y hornear las galletas para unos 35 - 40 minutos.
- # Apague el horno y dejar enfriar las galletas en el horno sin necesidad de abrir la puerta del horno.

Nota: Té cookies son una de las recetas favoritas de Konya. Hay dos recetas para estas "cookies"; uno de ellos es con aceite Además, el otro no lo es.