



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

## Envuelto fechas

Hurma Sarması



1/2 paquete de margarina (125 gramos)  
1/3 vaso de aceite de girasol  
1/3 vaso de leche  
1 huevo  
1 yema de huevo  
2/3 vaso de azúcar de ricino  
1 paquete de vainilla  
1/2 paquete de levadura en polvo (0,2 onzas)  
Harina, tanto como la masa se pone en  
1/4 cucharadita de sal

Por Relleno:  
25 fechas  
1/2 vaso de nuez densamente machacados

Por la parte superior:  
1 clara de huevo  
1/2 vaso de coco

- # Ponga aceite de girasol, leche, 1 huevo, 1 yema de huevo y azúcar de ricino y la margarina, que es suavizado a la temperatura ambiente, en un tazón grande. Batir la mezcla o mezcla, hasta que smoothens.
- # Añadir la vainilla, polvo de hornear y la sal en la mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras amasando la masa, hasta que llega el derecho a la coherencia.
- # Cubra la masa y el resto por unos 15 minutos. Mientras tanto, prepare el relleno de las galletas; lavarse las fechas, retire sus semillas después de drenaje. Rebana finamente ellos.
- # Añadir densamente machacados nogal en él y mezclar.
- # Pick piezas de nogal de tamaño forman la masa descansado. Roll a cabo durante el banquillo de la punta de tus dedos, más pequeño que el tamaño platillo. Ponga suficiente mezcla en el centro de la extenderá piezas, rollo de ellos, y doblar los extremos de los rollos para darle forma con firmeza.
- # Dip las cookies envuelta en la clara de huevo al principio, luego cubrir con coco. De esta manera, preparar alrededor de 40 - 45 cookies.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C, con luz de color rosa.

**Nota:** La pasta puede crack, mientras que su apertura natural.