



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

Galletas con mahaleb

Mahlepli Bisküvi



1/2 paquete de margarina (125 gramos)
1 huevo
1 clara de huevo
1/3 vaso de yogur
1/3 vaso de queso feta rallado
1 cucharada de mahaleb
1 paquete de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
3+1/2 vaso de harina

Por la parte superior;
Sesame
Nigella semillas
1 cucharada de leche
1 yema de huevo

Rallar el queso feta, ponerlo en un recipiente profundo.

Añadir el huevo, la clara de huevo, yogur, mahaleb, la mitad de la harina, polvo de hornear y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en el mismo.

Después de mezclar los ingredientes a fondo, agregar la harina cernida en la mezcla poco a poco mientras amasando la masa. Stop amasando la masa se convierte en suave y llegar a softy coherencia. Cubra la masa y el resto que durante media hora como mínimo.

Divide la masa descansado en 2 piezas. Y poner en práctica el primero de ellos cuchillo en la parte trasera de un espesor rodillo. Cortar en trozos de un vaso pequeño "tope o de molde de galletas en galletas.

Repetir los mismos procesos para la segunda parte de la masa. Luego coloca las galletas en la bandeja de hornear, que es lubricado con un poco de aceite, con algunos espacios entre cada uno de ellos.

Propagación de yema de huevo y leche durante las cookies en un principio. Luego espolvorear ajonjolí y semillas de nigella todo el uso de cookies. Hornear en horno a 180 C con color rojo. Servir fría.

Nota: Al servicio de los "cookies" un día más tarde después de la cocción, aumenta el sabor de las galletas.