Bouclée d'Iftar

İftar Buklesi

1 œuf
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile de tournesol
½ paquet de beurre (125 g)
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 sachet de poudre à pâte
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour le sirop :
2,5 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
½ citron
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de noix de coco

Faites bouillir l'eau et le sucre puis rajoutez du citron. Retirez du feu après 10 minutes.
Mettez dans un bol de pétrissage, un oeuf, du yaourt, du beurre fondu, de l'huile, du sucre en poudre et du sel. Mélangez avec une fourchette.
Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains.
Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 10 minutes.
A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux.
Ouvrez chaque pâte à la taille d'une assiette.
Coupez en 8 morceaux triangulaire avec une roulette en zigzague.
Faites un rouleau vide en commencant par la partie large jusqu'à la partie fine.
Faites la même chose pour les autres pâtes. (Vous obtenez 32 bouclée au total)
Placez les bouclée dans un plat de cuisson sans huile. Placez au four tiède à 185 degrés. Faites cuire pendant ½ heure.
Versez le sirop froid après 5 minutes de la sortie du four. Laissez reposer pendant 2 heures.
Saupoudrez de la noix de coco lors du service.

N-B; Il est conseillé d'utiliser du beurre car aucun mélange n'est utilisée.