Ore d'Amore

Sevgi Saati

2 cucchiai di yogurt
1 cucchiaio d'olio vegetale
2 uove
1 sbucia d'arancia grattugiata
1 bicchierino di zucchero semolato
3,5 bicchieri di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
Per friggre;
1,5 bicchieri d'olio vegetale
Per la sopra;
1 bicchiere di zucchero semolato

In una ciotola si mettono uova, yogurt olio vegetale, zucchero semolato e sbucia d'arancia grattugiata poi si miscelano bene con la forchetta.
Si aggiunge la farina e si agiunge lievito in polvere e si fa impasto omogeneo.
Poi impasto si copertra e si lascia a riposre circa per mezz'oretta . Poi con il rullo si apre diametro di mezzo cm. Si taglia con lostampo del biscotto.
In una padella si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato gli impasti tagliati si lasciano nell'olio riscaldato e si arrossiscono tutte due parti , poi si levano sulla carta per levare olio.
Sopra ore d'amore si possono pizzicare zucchero semolato e si prende nel piatto da servire.

Nota: Per avere gusti diversi nell'impasto si possono aggiungere le altre cose come vaniglia e cannella.