



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce di Hayrabolu

Hayrabolu Tatlısı



Mezzo kg di riso
3 uova
Mezzo bicchiere di semolino
1 pacco di lievito
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua

- # Nella ciotola da impastare si mettono formaggio uova poi si miscelano bene.
- # Dopo si aggiungono lievito semolino e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce si rotolano e poi si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene. (circa per 25 minuti).
- # Dopo 25 minuti si leva dal forno e si lascia perdere dai circa per quarto d'ora. Dopo parte dietro si fanno i buchi con il coltello.
- # Nella pentola si mettono l'acqua e zucchero poi si inserisce sul fuoco medio quando arriva al momento di bollire si buttano dentro l'acqua i pezzi preparati. Si cucina con attenzione circa per 10 minuti.
- # Dopo si risvuota dentro vassoio insieme con lo sciroppo.
- # Aspetta di succhiare lo sciroppo poi servirsi.

Nota: Dolce di Hayrabolu è riservato della zona di Tekirdag.