

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

Dilce di Piedina

Lavaş Tatlısı



4 piedine 2 uove Olio per friggere Per lo sciroppo; 2 bicchieri di zucchero 2,5 bicchieri d'acqua 2 o 3 pezzi sale di limone

- # Primamente si bollisce lo sciroppo.
- # Le piedine si fanno rulli stretti. Poi si tagliano con il coltello larghezA di un cm figura di v. # I pezzi tagliati si muovono dal tuorlo d'uovo. Ppi si buttano dentro di olio caldo.
- # Si arrossiscono bene.
- # Dopo si mettono dentro di sciroppo fresco.
- # Servirsi dopo mezz'ora.

Nota: Piedina si puo bagnare se asciutte.