



Envuelve la ciudad de Erzurum

Erzurum Sarması



250 gramos kadayif
5 huevos
1/3 vaso de leche
2 vaso de nuez

Para freír:
Aceite vegetal

Jarabe de:
2 vaso de agua
2 vaso de azúcar granulada
1/2 cucharadita de jugo de limón

Preparar el jarabe en la primera. Hierva la mezcla del azúcar y el agua. Cuando esta mezcla llega a un mínimo de coherencia, añadir jugo de limón en ella. Unos minutos más tarde, de sacarlo de la estufa y dejar enfriar.

Elige un pedazo de kadayif (Las tiras de la kadayif no debe atenerse a unos de otros.). El tamaño de la pieza kadayif debe ser aproximadamente del tamaño de la palma. Luego, el lugar de nogal machacados en el lado estrecho de esta capa y envuélvalo.

Batir la mezcla de la leche y los huevos en un tazón profundo. Dip envuelve el preparado en esta mezcla. Eliminar de esta mezcla, apretando por ellos.

Ponga el aceite vegetal en un sartén y caliente. Cuando el petróleo se convierte en calor, el calor a su vez a la baja. Coloque el preparado envuelve en el aceite. Cuando se convierten en rosa durante la fritura, sáquelo del petróleo en la toalla de papel.

Lugar frito envuelve en el frío el jarabe, antes de que se enfría. 20-25 minutos más tarde, de eliminar el jarabe. (Usted recibirá aproximadamente el 20 por envuelve esta manera.)

Coloque la envuelve en la placa de servicio para servir.

Nota: Estas envolturas no empapar el jarabe demasiado.