



Dessert De Pâte Aux Pommes

Elmalı Hamur Tatlısı



1 levure de la taille d'une boite d'allumette
Eau une tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre
1/2 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
1 tasse de pommes râpé
Une poignée de noix
1 cuillère à café de cannelle
Pour frire ;
1,5 tasses d'huile végétale
Pour le sirop ;
1 tasse de sucre granulé
1,5 tasses d'eau
2-3 gouttes de jus de citron

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de la levure, de l'eau tiède et du sucre granulé. Mélangez jusqu'à que la levure fond.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle puis pétrissez. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1/2 heure.
- # Préparez le sirop pendant ce temps ; Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 1-2 minutes puis retirez du feu.
- # Préparez l'intérieur en mélangeant une tasse de pomme râpé, des noix battues et de la cannelle.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille un peu plus petit qu'une noix, ouvrez sur une surface farinée avec les bouts de doigts à la taille du bout de tasse de thé.
- # Mettez 1 cuillère à thé de mélange de pomme au milieu de la pâte ouverte. Fermez en rassemblant les côtés au dessus. Roulez légèrement entre deux paumes de mains.
- # Mettez de l'huile dans une petite poêle creux, jetez les boules de pâte dans l'huile chaud. Laissez cuire les deux faces.
- # Placez les desserts dans un plat avec côtés puis versez du sirop froid dessus.
- # Laissez reposer au moins 1 heure puis servez.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec de la pâte de pain prête.