



Dessert Eyyam Aux Pommes

Elmalı Eyyam Tatlısı



1 paquet de beurre ou de margarine
1 oeuf
1 tasse de yaourt
1 tasse de sucre en poudre
1 cuillère à café de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
3 pommes moyennes
Une poignée de noix
1 tasse de sucre granulé
1 cuillère à café de cannelle
Pour le sirop ;
1,5 tasses de sucre granulé
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de noix de coco

Préparez l'intérieur du dessert en premier. Épluchez la peau des pommes, puis rajoutez du sucre granulé et de la cannelle. Faites cuire les pommes à moyenne température jusqu'à qu'elles absorbent leur liquide, en mélangeant de temps en temps.

Puis retirez du feu, rajoutez des noix concassées puis mélangez. Laissez refroidir.

Préparez le sirop avant de pétrir la pâte. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.

Mettez dans un bol creux, du beurre fondu refroidi, du yaourt, du sucre en poudre et un oeuf. Mélangez l'ensemble.

Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle. Pétrissez l'ensemble.

Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, puis ouvrez sur une surface farinée avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.

Mettez du mélange de pomme au milieu de la pâte. Fermez les côtés puis donnez la forme d'une balle.

Placez les desserts dans un plat de cuisson huilé. Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés.

Versez du sirop sur le dessert chaud qui vient de sortir. Saupoudrez de la noix de coco sur le dessert quand elle absorbe puis servez.

N-B; Vous pouvez rajoutez 2 cuillères à soupe de cacao pour rendre le dessert plus foncé.