



Dessert Karakus

Karakuş Tatlısı



1 tasse de yaourt
2 oeufs
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 tasse d'huile de tournesol
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour ouvrir :
1 tasse d'amidon de blé
1 tasse de farine
Pour l'intérieur :
2,5 tasses de noix hachées
Pour la surface :
1 paquet de Beurre (250 gr.)
Pour le sirop :
4 tasses de sucre en poudre
3,5 tasses d'eau
La moitié de jus de citron

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol de pétrissage, des oeufs, du yaourt, de l'huile de tournesol, du jus de citron et du sel. Mélangez avec une fourchette jusqu'à que le mélange soit lisse. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte proche du solide.
- # Couvrez la pâte obtenue puis laissez reposer pendant ½ 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 5 minutes puis retirez du four et laissez refroidir.
- # Séparez la pâte en 16 morceaux. Ouvrez chaque morceaux le plus fin possible sur une surface qui contient du mélange de poudre à pâte et de la farine. Mettez au milieu de la pâte, 1 cuillère à café de noix haché avec deux doigts d'intervalle.
- # Pliez la pâte en commençant par le bas, en forme d'accordéon, puis pliez de la même façon par dessus. Faites de façon à ce que les noix reste au milieu comme un bonbon.
- # Coupez avec un couteau sur les parties serrés. Serrez encore un peu pour que l'intérieur ne déborde pas. Placez serrement les desserts dans un plat de cuisson huilé.
- # Après avoir finis de placer les desserts, versez du beurre fondu, puis placez le plat au four préchauffé à 200 degrés.
- # A la sortie du four, laissez refoiridir 5 minutes puis versez le sirop froid.
- # Servez quand les desserts absorbent le sirop.

N-B; Cette recette appartient à Adana, ce dessert est cuit à l'huile brûlant dans la région.