



Dessert Yenigun

Yenigün Tatlısı



1 bouteille d'eau minérale (20 cl)
1,5 thé de tasse d'huile de tournesol
½ cuillère à café de sel
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
20 morceaux d'abricots secs
1 tasse de noix
1 cuillère à café de cannelle
Pour le sirop :
2 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de noix

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau minérale, de l'huile de tournesol, du sel et de la poudre à pâte mélangé avec de la farine.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains puis pétrissez. (Il est normale que la pâte soit élastique)
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 45 minutes.
- # Préparez le sirop pendant ce temps. Faites bouillir l'eau et le sucre. Rajoutez du jus de citron puis retirez du four après 5 minutes.
- # Coupez les abricots secs en petit morceaux. Rajoutez de la cannelle et des noix battues.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Ouvrez sur une surface farinée avec les bouts de doigts au diamètre de 3 doigts.
- # Mettez du mélange sur la moitié de la pâte puis fermez. (Vous obtiendrez environs 40 desserts)
- # Placez les desserts dans un plat de cuisson puis faites cuire au four préchauffée à 190 degrés.
- # Versez le sirop froid sur les dessert, après 3 minutes de la sortie.
- # Quand les desserts absorbent le sirop, saupoudrez des noix puis servez.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert avec des prunes sec.