



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Dessert Akgul

Akgül Tatlısı



1 œuf
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe d'huile végétale
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
2 tasses de noix
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de vanille
2 cuillères à soupe d'eau
Pour la surface ;
125 gr. beurre
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour décorer ;
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, un oeuf, du sel et de l'huile puis mélangez. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes. Mélangez les ingrédients intérieur pendant ce temps.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux le plus long et fin possible.
- # Coupez la pâte en 8 morceaux triangulaire. Mettez du mélange sur la partie large et faites un rouleau pas trop serré. Roulez autour d'elle-même.
- # Placez les desserts dans un petit plat de cuisson, versez du beurre fondu dessus puis couvrez du papier huilé. Faites cuire le plat au four préchauffé pendant 25 minutes.
- # Faites bouillir les ingrédients de sirop pendant ce temps. Tenez chaud. Versez le sirop chaud sur les desserts chaud.
- # Quand les desserts absorbent le sirop, saupoudrez de la noix de coco puis servez.

N-B; Pour donner un goût approfondi, vous pouvez rajouter de la poudre de céleri ou de la poudre de girofle.