



Dessert A Couture

Dikmeli Tatlı



14 pâtes feuilletée carré
Pour l'intérieur:
2 tasses de noix
½ tasse de sucre granulé
Pour la surface :
3 cuillères à soupe de beurre de petit-déjeuner
Pour le sirop:
2,5 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier ; Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouilli, rajoutez du jus de citron. Retirez du feu après 5 minutes.
- # Pour l'intérieur, mélangez des noisettes tirés à taille moyenne puis mélangez avec du sucre.
- # Ouvrez les pâtes feuilletées sur une surface farinée.
- # Saupoudrez du mélange intérieur, sur la surface. Appuyez sur les noisettes pour coller sur la pâte.
- # Roulez la pâte sur le rouleau, puis froissez vers le milieu. Sortez le rouleau en tirant. Coupez en 3 morceaux.
- # Placez dans un petit plat. Quand toutes les pâte sont finit, versez du beurre fondu sur la surface.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire pendant 25-30 minutes.
- # Versez du sirop froid, après 10 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Ce dessert appartient à Trabzon. La préparation est facilitée en utilisant des pâtes feuilletées.