



## Kadibogan

Kadıboğan



1 paquet de beurre versez le petit déjeuner  
2,5 tasses de farine  
1 tasse de café d'eau  
1 pincée d'inondations  
Verser du sirop:  
2,5 tasses de sucre  
2,5 tasses d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mettez dans une casserole, de l'eau et du sucre. Faites bouillir à moyenne température puis rajoutez du jus de citron. Retirez du feu après 4-5 minutes. Laissez refroidir.
- # Pétrissez en mélangeant, du beurre, du sel, de l'eau et de la farine en rajoutant petit à petit.
- # Faites chauffer une petite poêle pour savoir si la pâte est prête. Jetez un morceau de pâte de la taille d'un pois chiches. Si elle ne se disperse pas, c'est qu'elle est prête. Si elle se disperse, rajoutez encore un peu de farine.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis donnez la forme d'un doigt. Placez dans un plat non huilé.
- # Vous pouvez faire des formes avec une fourchette selon votre volonté.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés, puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Versez du sirop froid sur les desserts, après 5 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Kadıboğan est un dessert qui appartient à la cuisine Turque.