



Dessert De Hayrabolu

Hayrabolu Tatlısı



½ kg de fromage non salée
3 œufs
½ tasse de semoule
1 sachet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour le sirop :
3 tasses de sucre
3,5 tasses d'eau

- # Mettez du fromage dans le bol de mélange, rajoutez les œufs, puis pétrissez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la semoule, de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade. (Environ 25 minutes)
- # Faites attendre 15 minutes pour le refroidissement. Trouez le derrière avec une fourchette.
- # Laissez de l'eau et du sucre dans une casserole. Placez à moyenne température.
- # Quand elle commence à bouillir, jetez les cookies, puis faites cuire pendant 10 minutes.
- # Puis versez dans un plat avec son sirop.
- # Vous pouvez servir quand le sirop est absorbé.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Tekirdag.