



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

Bouclée d'Iftar

Iftar Buklesi



1 œuf
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile de tournesol
½ paquet de beurre (125 g)
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 sachet de poudre à pâte
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour le sirop :
2,5 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
½ citron
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Faites bouillir l'eau et le sucre puis rajoutez du citron. Retirez du feu après 10 minutes.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, du yaourt, du beurre fondu, de l'huile, du sucre en poudre et du sel. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux.
- # Ouvrez chaque pâte à la taille d'une assiette.
- # Coupez en 8 morceaux triangulaire avec une roulette en zigzag.
- # Faites un rouleau vide en commençant par la partie large jusqu'à la partie fine.
- # Faites la même chose pour les autres pâtes. (Vous obtenez 32 bouclée au total)
- # Placez les bouclée dans un plat de cuisson sans huile. Placez au four tiède à 185 degrés. Faites cuire pendant ½ heure.
- # Versez le sirop froid après 5 minutes de la sortie du four. Laissez reposer pendant 2 heures.
- # Saupoudrez de la noix de coco lors du service.

N-B; Il est conseillé d'utiliser du beurre car aucun mélange n'est utilisée.