



Dessert De Coupole

Kubbe Tatlısı



4 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de thé d'huile
1 tasse de thé d'eau
1 paquet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur;
1 bol de noix
Pour le sirop;
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau
Jus d' ½ citron

- # Faites chauffer le beurre un peu plus que la normale. Laissez refroidir.
- # Faites bouillir l'eau et le sucre. Rajoutez du jus de citron puis retirez du feu quelques minutes plus tard.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre, de l'eau et de l'huile puis mélangez.
- # Rajoutez de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Creusez le milieu de la pâte avec le pouce. Remplissez avec des noix puis ramassez la pâte vers le haut.
- # Placez les dessert dans un plat de cuisson non huilé. Faites cuire au four à 180 degrés pendant 35 minutes.
- # Rassemblez avec le sirop tiède après 15 minutes de la sortie du four.
- # Servez quand le sirop est absorbé.

N-B; Ce dessert appartient à Sivas.