



Dessert De Lombedek

Lömbedek Tatlısı



2 œufs
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
1 paquet de vanille
2 paquets de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour le sirop:
4 tasses de sucre
3,5 tasses d'eau

- # Mettez des œufs, du yaourt et de l'huile dans un bol. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la poudre à pâte, de la vanille et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Donnez la forme d'un bâton à la largeur de deux doigts.
- # Coupez avec un couteau à la largeur de deux doigts. Pressez dessus.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez au four tiède à 180 degrés puis faites cuire à rose clair. (Jusqu'à 20 minutes)
- # Mélangez l'eau et le sucre sans faire bouillir.
- # Faites reposer les lömbedek pendant 5 minutes après la sortie du four. Versez le sirop.
- # Servez quand le sirop est absorbée.

N-B; Cette recette appartient aux Pomaks.