



Dilber Dudagi Pratique

Pratik Dilber Dudağı



½ paquet de beurre fondu ou de margarine
1 œuf
1/4 tasse d'huile végétale
½ verre de lait
1 cuillère à café de carbonate
½ cuillère à café de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
1 tasse de noix écrasées
Pour le sirop;
2 tasses de sucre
2,5 tasses de farine
1/4 de jus de citron

- # Laissez fondre la margarine.
- # Mettez dans la margarine, du lait, de l'huile végétale, l'œuf, du sel de la farine peu à peu, de la carbonate et de la noix écrasé.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix.
- # Ouvrez la pâte avec les bouts de doigts.
- # Pliez en deux, et collez les bouts avec les bouts de doigts.
- # Après avoir finis la pâte de cette façon, placez dans un plat de cuisson huilée.
- # Mettez au four à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Versez le sirop froid sur les Dilber Dudagi chaud.

N-B: Rajoutez les noix après avoir pétrit pour que la pâte ne noircie pas.