



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

## Dessert d'Akşehir

Akşehir Tatlısı



3 œufs  
3 cuillères à soupe de farine  
500 gr. de fromage blanc  
Un peu moins de 3 tasses de Semoule  
1 cuillère à café de bicarbonate  
Une demi-cuillère à café de sel  
1 tasse à thé d'huile végétale  
Noix de coco râpée  
Pour le sirop;  
4,5 tasses de sucre  
4 tasses d'eau  
Jus d'un demi-citron

- # Pétrissez le mélange d'œuf, de fromage et d'huile végétale.
- # Rajoutez de la farine, du carbonate, du sel, et de la semoule peu à peu.
- # Obtenez une pâte non collante.
- # Arrachez des morceaux de la taille un peu plus grande qu'une noix, arrondissez dans vos mains, placez dans un plat huilée.
- # Mettez au four à 180 degrés, et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Pendant que le dessert est au four, préparez le sirop, laissez bouillir l'eau et le sucre puis du jus de citron avant de retirer du four.
- # Versez le sirop chaud sur le dessert qui vient de sortir du four, quand elle absorbe, rajoutez le noix de coco puis servez.

N-B: L'huile du fromage sort pendant la cuisson, tant qu'elle n'absorbe pas l'huile, elle n'est pas considérée comme cuite.