Le Palais Du Paradis

Cennet Köşkü

2 œufs
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe de yaourt
Une demi-tasse d'eau
1,5 cuillère à thé d'huile végétale
1 sel de citron de la taille d'un pois chiches
¼ de cuillère à thé de sel
1-2 gouttes de vinaigre de raisin
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
250 gr. de margarine
150 gr. de beurre
2,5 tasses de noix concassées
Pour le sirop ;
4 tasse d'eau
4 tasses de sucre granulé
1 cuillère à café de jus de citron
Pour ouvrir ;
1,5 tasses de farine
1 tasse d'amidon de blé

Mettez dans un bol de pétrissage, des œufs, du lait, du yaourt, de l'eau, de l'huile végétale, du sel de citron battue, du sel, du vinaigre et de la farine tant que possible. Obtenez une pâte une pâte mi- molle.
Laissez reposer la pâte pendant ½ heure puis séparez en 16 morceaux.
Saupoudrez sur chaque morceaux, du mélange de farine et d'amidon. Ouvrez une pâte au plus grand et finement possible.
Mettez sur toute la surface de la pâte, 2-3 cuillères à soupe de mélange de beurre et de margarine.
Saupoudrez sur la surface huilé, des noix finement battues.
Roulez la pâte dans le rouleau pas trop serré.
Ramenez la pâte au milieu du rouleau en ramenant par les côtés. Sortez le rouleau à l'intérieur rapidement. Coupez 7-8 morceaux à la largeur de deux doigts.
Préparez chaque morceaux de la même manière puis placez dans un plat de cuisson sans laisser d'espace. Versez l'huile qui reste, sur la pâte.
Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à que la surface devient tout rouge.
Sortez le dessert du four. Laissez refroidir et préparez le sirop pendant ce temps.
Laissez bouillir l'eau et le sucre ensemble. Laissez cuire à basse température pour qu'elle soit en bonne état. Rajoutez du jus de citron puis retirez du feu.
Versez le sirop tiède sur la pâte froide. Attendez 3,5-4 heures pour que le sirop absorbe avant de service.
Ce dessert conserve sa fraicheur pendant 3-4 jours. Vous pouvez servir quand vous le voulez.

N-B: Le jus de citron permet d'allonger la vie du dessert.