



Dessert De Cerkez

Çerkez Tatlısı



Un demi-paquet de beurre
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 tasse à thé de lait
2 œufs
½ tasse de semoule
4 tasses de farine
Une demi-cuillère à café de sel
Pour l'intérieur ;
1 tasse de noix concassées
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole et mettez à température moyenne. Quand elle bout un peu, rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir 5 minutes puis retirez du feu.
- # Laissez fondre le beurre pendant que le sirop refroidit.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, du lait, de l'huile de tournesol, du beurre fondu et refroidi, du sel, du bicarbonate et de la semoule. Mélangez avec vos mains.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant puis obtenez une pâte mi- solide.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 15 minutes. Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Arrondissez puis ouvrez à la taille d'une petite assiette à thé.
- # Mettez des noix battues mélangé avec du blanc d'œuf, au milieu des pâtes ouvertes. Faites des mini rouleaux.
- # Préparez toute la pâte de cette manière puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez le plat au four froid réglé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade de la surface. (Environ 30 minutes)
- # Jetez les desserts chauds dans le sirop froid qui est dans une casserole. (Elle n'absorbe pas assez de sirop car elle contient de la semoule)
- # Saupoudrez de la noix de coco au moins 2 heures plus tard, puis servez.

N-B: Dans la recette originale, ce dessert se grille dans l'huile. Si vous voulez griller dans l'huile, vous devez diminuer la quantité d'huile.