



Dessert De Bodrum

Bodrum Lokması



1 levure fraîche de la taille d'une boîte d'allumettes
2 tasses d'eau chaude
2 chewing-gum damla
3 tasses de farine
2 cuillères à soupe de sucre
Une demi-cuillère à café de sel
Pour le Sirop :
2,5 tasses de sucre granulé
3 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron
De l'huile végétale pour la friture

- # Préparez le sirop en premier. Mettez de l'eau et du sirop dans une casserole. Laissez bouillir puis rajoutez du jus de citron. Laissez cuire encore quelques minutes puis retirez du four.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, 2 tasses d'eau, de la levure et 1 cuillère à café de sucre puis mélangez.
- # Rajoutez du chewing-gum damla, du sel et de la farine petit à petit.
- # Mélangez avec un fouet jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # Mettez de l'huile dans une poêle creux.
- # Laissez chauffer l'huile à moyenne température. Trempez votre main dans la pâte, serrer votre poing et prenez la pâte qui sort entre le pouce et l'index. Trempez dans le sucre puis jetez dans l'huile brûlant.
- # Jetez tous les morceaux de cette façon dans l'huile. Jetez dans le sirop froid quand elles sont grillées. Tenez 15 minutes au plus, dans le sirop, puis sortez sur une assiette.
- # Servez froid ou tiède.

N-B: Ce dessert de Bodrum se différencie par rapport aux autres car elle a un goût fort. Pour cela il faut tremper courtement dans le sirop.