



Dessert De Vinaigre

Sirke Tatlısı



1 œuf
1 coquille d'œuf rempli d'huile
1 coquilles d'œuf de vinaigre
1 coquilles d'œufs remplis d'eau minérale ou 1 cuillère
1 paquet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour le sirop ;
1,5 tasses sucre
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron
De l'huile végétale la pour friture

Préparez le sirop en premier. Laissez bouillir de l'eau et du sucre dans une casserole. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron puis laissez bouillir encore 2-3 minutes.
Trouvez le haut d'un grand œuf. Videz l'intérieur dans un bol de pétrissage.
Mettez en utilisant la coquille d'œuf, une coquille pleine de vinaigre, 1 coquille pleine d'huile végétale et 1 cuillère à soupe de yaourt. Mélangez avec les bouts de doigts puis rajoutez de la farine en pétrissant.
Pétrissez la pâte puis laissez reposer pendant 15 minutes.
Séparez la pâte reposé en 4 morceaux égales. Roulez à la largeur d'un rouleau puis donnez la forme d'une mèche. Coupez les mèches à la largeur d'un doigt. Aplatissez les morceaux de pâte avec une fourchette.
Grillez les pâtes dans l'huile chaud puis jetez dans le sirop. Laissez attendre dans le sirop pendant au moins ½ heure, puis sortez sur une assiette.

N-B: La préparation de ce dessert est très facile.