



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce di Amuleto alla Banana

Muzlu Muska Tatlısı



2 yufka pronte
4 cucchiari cremate di noccioline
5 cucchiari di latte
1 uova
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale
Per la sopra;
2 cucchiari di zucchero semolato

- # Primamente si preparano i materiali d'interno . In una ciotola profonda si mettono cremata di noccioline e latte poi si miscelano bene .
- # Poi si aggiunge la banana tagliata, si miscela bene con attenzione senza pestare le banane.
- # Le yufka si tagliano prima in due dal mezzo poi si fanno le corsie larghezza di 4 dita .
- # All'inizio di corsia si mette dalla miscelata preparata e poi inizia a piegare tipo d'amileto.
- # Tutte yufka si fanno uguali. Poi si mettono nell'olio riscaldato e si arrossiscono bene tutte due parti.
- # Sopra gli amileti si pizzicano zucchero semolato e si servirsi in fresco.

Nota: Se non si piegano stretti , nel momento di arrossimento si possono aprire.